



# MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

JULI 2018 – Ausgabe #54



SOMMER  
2018  
**GRATIS**  
FÜR SIE ZUM  
MITNEHMEN!

**08** | HERMAN BAREISS  
WIRD EHRENMITGLIED

**12** | IN ULM UND UM ULM  
UND UM ULM HERUM

**20** | NACHTSCHATTENGEWÄCHS  
IM RAMPENLICHT



## MVG SCHLEMMERBANDE

# Die Genussentdecker

Kindern im Alter von 9 bis 12 Jahren die Themen regionaler Genuss, Kochen und gesunde Ernährung durch kindgerechte Aktivitäten nachhaltig näherzubringen, ist das Ziel dieses gemeinschaftlichen Projektes der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V., der AOK Baden-Württemberg und des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unter der Schirmherrschaft von Gerlinde Kretschmann.

Nach der erfolgreichen Vereinsgründung 2017 suchen die Initiatoren jetzt tatkräftige Unterstützer, damit die Idee weiter wachsen kann. Ob Privatperson, Firma oder Gemeinde, jeder kann den gemeinnützigen Verein der Schlemmerbande durch eine Mitgliedschaft oder eine einmalige Spende unterstützen.

Informationen und Mitgliedsanträge erhalten Sie bei

[info@meistervereinigung.de](mailto:info@meistervereinigung.de)

oder auf

[schlemmerbande.de](http://schlemmerbande.de)  
[meistervereinigung.de](http://meistervereinigung.de)



08

## HERMANN BAREISS WIRD EHRENMITGLIED

12

## STADT-LAND-FLUSS IN UND UM ULM

20

## FOOdBLOGGERIN TRIFFT MEISTER NACHTSCHATTEN- GEWÄCHS IM RAMPENLICHT



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

Verehrte Leserinnen und Leser,

als junger Koch hätte ich es mir nicht träumen lassen, dass ich eines Tages die Ehre haben würde, Hermann Bareiss als Ehrenmitglied unserer Meistervereinigung Gastronom e.V. auszeichnen zu dürfen. Hermann Bareiss ist nicht nur ein erstklassiger Koch und Küchenmeister gewesen, der so manchen Wettbewerb gewonnen hat. Er ist einer der innovativsten und engagiertesten Gastronomen Baden-Württembergs und der ganzen Bundesrepublik. Umso mehr freut es uns, dass er unserer Köche-Gilde immer noch so eng verbunden ist und die Ehrenmitgliedschaft angenommen hat. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 8 und 9.

Der Sommer ist da und mit ihm die Tomaten. Es gibt nur wenige Gäste, die keine Tomaten mögen, und deshalb widmen wir dem Nachtschattengewächs in diesem Heft etwas mehr Aufmerksamkeit. Unser Meisterkollege und Sternekoch Hans Häge vom „Gasthof zum Bad“ in Langenau zeigt Ihnen anschaulich, dass man wesentlich mehr aus Tomaten machen kann, als man es für gewöhnlich tut. Also seien Sie mutig und essen Sie Tomaten, vor allem jetzt, wo sie auch hier in unserer Region einfach köstlich sind.

Als Region haben wir uns auch in diesem Heft gleich zum zweiten Mal das Biosphärengebiet Schwäbische Alb angeschaut, haben einen kurzen Blick über die Grenze nach Oberschwaben gewagt und dann noch die Stadt Ulm gestreift. Sie finden hier so viele Meisterbetriebe wie noch nie, engagierte Meisterkollegen, die sich nicht nur um die Küche kümmern, sondern auch um Themen wie Nachhaltigkeit und gute Lieferanten. Das ist einen Urlaub wert. Probieren Sie es doch einfach mal aus.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer.  
Genießen Sie in vollen Zügen.

Ihr Uwe Staiger

PS: Alle Restaurants und jede Menge Rezepte finden Sie auf [meistervereinigung.de](http://meistervereinigung.de).





# Und wieder ein erfolgreiches Jahr

Hauptversammlung 2018 der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V.

Am 19.03.2018 fand im Haus der Württembergischen Versicherung in Stuttgart die diesjährige Hauptversammlung statt. Nach der offiziellen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Uwe Staiger nahm Toni Darms, Abgesandter unseres Schweizer Partnervereins „Gilde Schweiz“, die Gelegenheit wahr, Grußworte an die Versammlung zu richten. Besonders ging er auf das neue Projekt der „MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e. V.“ ein, bezeichnete es als sehr gelungen und beglückwünschte die Meisterkollegen zu dieser tollen Initiative.

Nachfolgend erhob sich die Versammlung zu einer Schweigeminute im Gedenken an die verstorbenen Mitglieder Wilhelm Ebinger, Fritz Heim und Frank Widmann (Wimsheim).

Im Jahresrückblick 2017 erwähnte Uwe Staiger besonders unsere Seminarreihe für Auszubildende, die durch Sigrun Bay betreut wird, unsere Aktivitäten der KLM, betreut durch Andreas Kohler, den MVG-Wandertag, die Intergastra im Februar 2018, unseren Wettbewerb „Die Besten 10“ sowie das Jahresabschlussessen im November 2017, das bei unserem Kollegen Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck stattfand. Im Anschluss ging

Schatzmeister Alfons Köhler auf den Bericht der MVG Service GmbH ein. Alfons Köhler und Uwe Staiger bedankten sich bei allen teilnehmenden Mitgliedern für die stets sehr gute und reibungslose Zusammenarbeit.

Einen ebenfalls großen Dank sprach die Geschäftsstelle an alle Kollegen aus, die sich das ganze Jahr hindurch für die MVG engagieren und die bei allen großen Veranstaltungen sehr gut Hand in Hand zusammenarbeiten. Dadurch erzielen wir regelmäßig sehr gute Ergebnisse und erhalten ein ebenso gutes Feedback, was sich auch in der Außenwirkung der Meistervereinigung widerspiegelt.



Uwe Staiger und Matthias Kübler lieferten nachfolgend einen Bericht zu unserem im Geschäftsjahr 2017 gegründeten gemeinnützigen Verein „MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V.“. Bei diesem Projekt schulen wir insbesondere das Bewusstsein für gutes Essen bei Kindern und Jugendlichen. Damit wollen wir junge Menschen mit dem „Virus der Gastronomie infizieren“. Unser MVG-Ausschussmitglied Matthias Kübler fungiert als Ansprechpartner für alle sich beteiligenden Köche der MVG in den jeweiligen Regionalgruppen der Schlemmerbande. Gleich im Anschluss berichtete Frank Widmann – stellvertretender Vorsitzender der MVG – über die diversen Wett-

bewerbe bei der Intergastra 2018. Hier hob er besonders das sehr hohe Niveau des Gemüse-Schnitz-Wettbewerbes hervor, welcher international besetzt war. Auch der Wettbewerb Modernist-Buffer, bei dem ein Vier-Gang-Menü in sechs Stunden live im Atrium gekocht wurde, war ein Highlight auf der Messe. Hier geht die Gratulation an die Schweizer Jugendnationalmannschaft, die den 1. Platz für sich entscheiden konnte. Auf die Intergastra 2020 freut sich Frank Widmann bereits besonders, da dort erstmalig ebenfalls die internationale Koch-Olympiade (IKA) ausgetragen wird. Die besten Köche der ganzen Welt werden sich zu diesem Zeitpunkt in Stuttgart treffen.



## DIE BESTE WAHL FÜR ERFOLGREICHE GASTRO-PROFIS

- neue Eigenmarken für Gastronomen
- riesige Food- und Non-Food-Auswahl
- konsequent ausgerichtet an Profi-Bedürfnissen

**METRO**  
ENTDECKEN SIE DIE NEUEN METRO-EIGENMARKEN.



Der Auszubildenden-Wettbewerb der Meistervereinigung „Die Besten 10“ fand in diesem Jahr erstmalig auf der Messe Intergastra statt. Eine weitere Premiere war die Austragung des Wettbewerbs als Kombi-Wettbewerb, das heißt, die Auszubildenden traten in Teams an: jeweils ein Auszubildender aus dem Servicebereich und ein Auszubildender aus dem Küchenbereich. Nach vorgegebenem Warenkorb sollte ein Vier-Gang-Menü gekocht werden, im Vorfeld musste eine repräsentative Bewerbungsmappe eingereicht werden. Die Aufgabe des Service bestand in der Erstellung eines Cocktails zum Aperitif. Unser Dank gilt allen Beteiligten: Johann Koch (MVG-Mitglied) für die tolle Unterstützung, der internationalen Jury, der Firma METRO und der Firma MEGA, sowie der DEHOGA für die Austragung des Wettbewerbs. Auf den kurzen Bericht von Andreas Kohler über die Aktivitäten der KLM folgte der Geschäfts- und Kassenbericht vom Geschäftsstellenleiter Alfons Köhler. Nach dem Kassen-Prüfungsbericht konnte die gesamte Vorstanderschaft durch Karl Knipp von der Versammlung einstimmig entlastet werden.

Es freut uns ganz besonders, im Jahr 2018 einige neue Mitglieder bei der Meistervereinigung begrüßen zu dürfen. Diese sind: Chamseddine Ben Benasr, Johannes Ermler, Robert Franke, Holger Grondziel, Kay Clara Krehl, Kim Maren Krehl, Marc Mohring, Michael Stoll, Florian Stützer und Andreas Widmann (Zang). Und auch dieses Jahr bot die Jahreshauptver-

sammlung der MVG wieder einen tollen und idealen Rahmen, um langjährige und treue Mitglieder zu ehren. Ehrungen für 25 Jahre gingen an Peter Auer, Horst Bauz, Rolf Berlin, Franz Buchka, Frank Gulewitsch, Harald Hartmann, Axel Heldmann, Markus Lang, Uwe Mürdel, Jürgen Reidt, Uwe Schmid, Werner Schöllkopf, Joachim Schweikert, Helmut Schulz, Jürgen Wurst und Thomas Zierhut. Ehrungen für 40 Jahre gingen an Ulrich Aubele, Horst Bühler, Helmut Hilse, Karl Knipp, Rolf Schlegel, Fritz Schmid und Rudi Pfitzer. Die Ehrung für 50 Jahre ging an Hermann Bareiss, der zugleich auch zum Ehrenmitglied ernannt wurde. Die Mitglieder der Hauptversammlung applaudierten ihrem neuen Ehrenmitglied mit Standing Ovationen und zollten so dessen Lebenswerk ihren Respekt. Hermann Bareiss ist ein Vollblut-Gastronom, auf den die Meistervereinigung zu Recht stolz sein kann.

Mit dieser nicht ganz alltäglichen Ehrung ging die Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. zu Ende. Ganz im Sinne der Tradition machten sich die Meister nach der Versammlung auf, um im Brauhaus Schönbuch, Partner der Meistervereinigung, den Abend gemütlich ausklingen zu lassen. Dies gelang bestens bei frisch gezapftem Bier vom Fass und einem rustikalen Braumeisterbuffet, bestückt mit allerlei Deftigem und Rustikalem. Ein gelungener Abschluss für eine erneut erfolgreiche Jahreshauptversammlung der Meistervereinigung.

## Neue Mitglieder und Ehrenmitglieder der MVG



Chamseddine Ben Benasr



Kim Maren Krehl



Andreas Widmann



Peter Auer



Jürgen Wurst



Franz Buchka



Markus Lang



Horst Bauz



Thomas Zierhut



Rudi Pfitzer



Helmut Schulz



Karl Knipp



Helmut Hilse

# FASZINATION SCHÄRFE



Erlebe die Perfektion des Schneidens mit Werkzeugen von dem Messerspezialisten GIESSER und die Bewunderung ist dir sicher.

Scharf drauf? Dann schau auf [www.giesser.de](http://www.giesser.de) vorbei!



[www.giesser.de](http://www.giesser.de)



# Hermann Bareiss wird Ehrenmitglied

Seit 50 Jahren Mitglied der Meistervereinigung Baden-Württemberg

„Ich bin überwältigt, heute diese große Ehre der Meistervereinigung Baden-Württemberg verliehen bekommen zu haben. Das ist etwas Besonderes und bewegt mich sehr. Ich bin stolz, ein Mitglied und jetzt Ehrenmitglied der Meistervereinigung sein zu dürfen.“ Mit diesen Worten nahm Hermann Bareiss auf der Jahreshauptversammlung der Meistervereinigung seine Auszeichnung zum Ehrenmitglied entgegen. Die Auszeichnung überreichte ihm Volker Krehl, seines Zeichens seit 2016 Ehrenpräsident der Meistervereinigung und zudem ehemaliger Auszubildender von Hermann Bareiss im Hotel Bareiss in Baiersbronn.

Hermann Bareiss, der Grandseigneur der deutschen (Spitzen-)Gastronomie wurde 1944 in Baiersbronn-Mitteltal geboren. Sein Vater, der Mitteltaler Förster Jakob Bareiss, fiel 1945 im Krieg, seine Schwester Heide und er wurden von ihrer Mutter Hermine großgezogen.

Hermine Bareiss ist für ihre Zeit sehr fortschrittlich, pachtet sie doch 1947 das Gasthaus Kranz, um dann 1950 das heute namhafte „Kurhotel Mitteltal“ im Gärtenbühl zu bauen. Es eröffnet 1951 mit 25 Betten. Im Laufe der Jahre wächst das Hotel Stück für Stück, weshalb sie sich entschließt, ihren Sohn Hermann 1966 ins elterliche Hotel zurückzuholen. Zu diesem Zeitpunkt besetzt er als gerade mal 22-Jähriger die Stelle der Direktionsassistentin bei Max Bachmair im Hotel

Bachmair am schönen Tegernsee und hatte bereits großartige Lehr- und Wanderjahre durchlaufen, unter anderem in Paris, London und Kairo.

Zuhause angekommen erkennt Hermann Bareiss schnell, dass seine Mutter im inzwischen auf 80 Zimmer angewachsenem Hotel seine Unterstützung benötigt. 1973 übernimmt er die Hotelleitung von seiner Mutter. Der Rest ist Geschichte. Das Hotel wird mehrmals vergrößert, das „À la carte-Restaurant Rôtisserie St. Hubertus“ entsteht sowie das berühmte Restaurant Bareiss, das bereits ein Jahr nach seiner Eröffnung im Dezember 1982 mit dem ersten Stern Guide Michelin ausgezeichnet wird. 1984 folgt bereits der zweite. Insider wissen, dass es heute zu den Drei-Sterne-Restaurants der Republik zählt.



Hotel Bareiss, Baiersbronn

Ein entscheidender Schritt in der Ausrichtung des Hotels folgt 1992: Das Bareiss als Hotel für drei Generationen, als Ferien- und Familienhotel, unter fortan neuem Namen: Hotel Bareiss. Der Erfolg gibt Hermann Bareiss bis heute recht, kommen doch ganze Familien generationsübergreifend, um sich für ein paar Tage eine Auszeit im Schwarzwald zu gönnen. Nach dem 50. Geburtstag des Hotels im Jahr 2001, erwirbt Bareiss 2003 kurzerhand den 1789 erbauten Morlokhof, lässt ihn in seinen Originalzustand zurückversetzen und baut ihn zur extrem authentischen Veranstaltungslokalität aus. 2009 tritt sein Sohn Hannes in das Unternehmen ein und steht ihm seitdem zur Seite. 2016 erwirbt die Familie Bareiss darüber hinaus den Forellenhof Buhlbach, an dem das Bundesministerium für Bildung und Forschung forscht. Ziel ist es, Bodenseefelchen und europäische Edelkrebse in einer Polykultur zu züchten.

Das Hotel Bareiss mit allen seinen Facetten ist eine wahre Erfolgsgeschichte, die ohne Hermine und Hermann Bareiss nicht möglich gewesen wäre. Hermann Bareiss hat das Haus zu einem der führenden Ferienhotels in Europa entwickelt, dem zahlreiche Auszeichnungen verliehen wurden. Und auch als Person hat sich Hermann Bareiss verdient gemacht. So zählen stattliche Auszeichnungen wie das Bundesverdienstkreuz, der „Warsteiner Lifetime Award“, der Orden des Chevalier de la Légion d'Honneur, der Rumohrring, als wichtigste Auszeichnung der Gast-

ronomischen Akademie Deutschlands, der deutsche Gastronomiepreis und nicht zuletzt die Ehrenplakette der IHK für seine Verdienste im baden-württembergischen Tourismus und sein Engagement in der Berufsbildung dazu. So ist auch die Meistervereinigung Baden-Württemberg stolz, ihn als Mitglied zu haben.

Dabei war der Eintritt in die Meistervereinigung eher einem Zufall geschuldet. Ende der sechziger Jahre war Hermann Bareiss als junger Koch mit dem heutigen Ehrenpräsidenten der Meistervereinigung, Friedrich Nagel, auf der Intergastra und gewann dort seine erste Goldmedaille. So wurde Otto Schütz, der Gründer der Meistervereinigung, auf Hermann Bareiss aufmerksam und berief ihn in das Team der Baden-Württem-

berg-Köche. Dieses Team erkochte viele Goldmedaillen und machte somit die Kochkunst aus Baden-Württemberg zu dem, was sie heute ist. „In den vergangenen sechzig Jahren wurde durch die Meistervereinigung viel bewegt,“ zeigt sich das neue Ehrenmitglied Hermann Bareiss überzeugt, „und bis heute wird in dieser engagierten Vereinigung eine qualitativ hervorragende Arbeit geleistet, egal ob in der Ausbildung, bei Meisterprüfungen, Ausstellermannschaften oder bei Wettbewerben. Die Meistervereinigung ist immer präsent und hat kontinuierlich ihren Weg nach oben bestritten – eine echte Erfolgsgeschichte.“

Zum Erfolg der Meistervereinigung trug auch Hermann Bareiss bei. Der Ausbil-

dingsstandard im Hotel Bareiss ist hoch, wurde doch eigens für alle Auszubildenden und Mitarbeiter 2016 die Bareiss Akademie im alten Schulhaus in Mitteltal eröffnet, in der pro Jahr weit über 200 Seminare und Schulungen stattfinden. Dabei unterstützt Bareiss insbesondere seine Auszubildenden, nicht zuletzt nehmen sie regelmäßig bei dem MVG-initiierten Wettbewerb „Die Besten 10“ teil und belegen durch diese gute interne Förderung häufig die vordersten Plätze.

Volker Krehl, der vor 41 Jahren selbst die Ausbildung zum Koch bei Hermann Bareiss durchlaufen hat, erinnert sich: „Meine Ausbildung war geprägt von viel Wissen und viel Arbeit. Vieles habe ich noch in der Küchenpraxis erlernen dürfen, was heute gar nicht mehr ausgebildet und geschult wird. Wir haben vom Mitteltaler Jäger noch Rotwild und Wildschweine in der Decke angeliefert bekommen, das Wild aus der Decke geschlagen und das ganze Tier von Hand zerlegt. Das ist so heute schon nicht mehr möglich, nicht ohne größeren Aufwand. Was mich am meisten beeindruckt hat, war der starke Teamgeist und der große Zusammenhalt in der Mannschaft. Das Motto „Einer für alle und alle für einen“ ist da sicherlich nicht zu hoch gegriffen. Bei der harten Ausbildung war das von Vorteil. Durch die Erfahrungen war man für seinen weiteren Lebensweg gestärkt, nicht zuletzt spürbar bei der ersten Bewerbung, war doch eine schriftliche Bewerbung nicht notwendig bei Erwähnung des Namens Bareiss als Ausbildungsbetrieb. Das erlebt man auch nicht alle Tage.“

Die Meistervereinigung ist stolz, Hermann Bareiss seit 50 Jahren als aktives Mitglied – und jetzt als Ehrenmitglied – in der Meistervereinigung zu wissen und dankt ihm insbesondere für seinen steten und unermüdeten Einsatz für die Vereinigung und für die Auszubildenden in der Gastronomie.





## Meisterkoch trifft Ernährungsberater/in

Erfolgreiche AOK-Kochshows

Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meisterversammlung, zieht erneut eine extrem positive Bilanz aus der Zusammenarbeit mit dem Partner AOK. Das erfolgreichste und längste Projekt in dieser Allianz sind eindeutig die etablierten AOK-Kochshows, dicht gefolgt vom Projekt der „MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e. V.“. Von Anfang an haben die Kochshows, die in jeder der 14 Bezirksdirektionen stattfinden, einen großen Zuspruch erfahren. So werden mit den „kleineren“ zwischen 150 bis 200 Personen erreicht. An den „größeren“ Kochshows können schon mal 600 bis 700 Personen teilnehmen.

Das Prinzip ist so einfach wie effektiv und attraktiv: Meisterkoch aus der Region trifft Ernährungsberater/in – und das in einem Live-Cooking. Zubereitet wird ein Drei- bis Vier-Gang-Menü aus den für die Region typischen Zutaten. Dabei gibt es parallel zum Kochen wichtige Tipps für die Teilnehmer – einmal aus Meisterhand zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln, zur Warenkunde, zum Einkauf und

natürlich zu den typischen regionalen Gerichten. Die Ernährungsberater/innen ergänzen die Profi-Tipps aus der Küche dann gekonnt mit ernährungsphysiologischen Informationen, Nährwerten, Vitamingehalten etc. und Gesundheitsaspekten. Als besonderes Highlight können sich die Besucher zudem in einem persönlichen Gespräch bei den regionalen Produzenten informieren, sind doch einige von ihnen meist mit vor Ort.

Den prominentesten Auftritt hatte die AOK-Kochshow jedes Jahr auf dem „Markt des guten Geschmacks“, der Slow Food Messe in Stuttgart. Gerade in Kombination mit den unzähligen regionalen Produzenten, die auf der Messe vertreten sind, ist diese Veranstaltung immer ein überwältigender Erfolg.

Sie haben Interesse, sich bei einer AOK-Kochshow anzumelden? Dann sollten Sie sich beeilen, denn es sind bereits viele Termine ausgebucht. Die Anmeldung erfolgt online unter [www.bw.aok.de/inhalt/aok-kochshow](http://www.bw.aok.de/inhalt/aok-kochshow).



Steimel GmbH, Sitzmöbelfabrik, 77855 Achern  
Sitzmöbel, Tische, Bänke, Lämpolsterungen  
Tel 07841 69770 Fax 07841 28271  
[steimel@steimel.de](mailto:steimel@steimel.de)

## Schlemmerbande goes Slow Food

Auf dem diesjährigen „Markt des guten Geschmacks“, der Slow Food Messe Stuttgart, fand ein Koch-Wettbewerb der besonderen Art statt: Slow Food Deutschland rief dafür Schüler an baden-württembergischen Schulen auf, sich mit einem regionalen Gericht nach von Slow Food vorgegebenen Kriterien zu bewerben. Unterstützt fand Slow Food in der AOK Baden-Württemberg und dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport sowie der Stiftung Sport in der Schule. Um in der Endauswahl auf der Slow Food Messe in Dreier-Teams antreten zu können, mussten die Schüler in den Altersklassen zwischen 10 und 18 Jahren zuerst den Vorentscheid bestehen. Hierfür galt es, eine Präsentation einzureichen, die das Rezept einschließlich der Idee dahinter, die zu

verwendenden regionalen und saisonalen Lebensmittel sowie das entsprechende Ernährungswissen beinhalten musste. Das Gremium, das sich aus Vertretern der AOK Baden-Württemberg, Slow Food sowie der Meisterversammlung zusammensetzte, wählte 12 Teams in die Endauswahl.

Dort traten jeweils zwei Teams an identisch eingerichteten Kochstationen gegeneinander an. Für die Zubereitung standen 45 Minuten Wettbewerbszeit zur Verfügung. Dabei erhielten die Schüler-Teams etwas „Schützenhilfe“ durch einen Meisterkoch in Form von kleinen Tipps. Eine aktive Mithilfe war jedoch strengstens untersagt. Das Spektrum der eingereichten Speisen war breit gestreut und reichte vom Schwäbischen Zwiebelrostbraten über zweierlei Linsengerichte, bis hin zu selbstgebackenen Brötchen der Schlemmerbanden Ehingen 1 & 2 und „Hähnchenbrustfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel“ der Schlemmerbande Kaiserstuhl.

Die vierköpfige Jury, die sich aus Vertretern von Slow Food, der AOK, der

Edeka Südwest sowie der Meisterversammlung zusammensetzte, bewertete nach einem festen Punkteschema die Präsentation, das eingebaute Ernährungswissen, die Auswahl der Lebensmittel und natürlich auch die Zubereitung, die Anrichteweise und den Geschmack.

Neben dem zu bewertenden Teller für die Jury mussten die Kinder zudem kleine Probierteller für das Publikum anrichten. Die Schlemmerbande Kaiserstuhl erreichte, ebenso wie die Schlemmerbanden Ehingen 1 und 2, jeweils Top-Platzierungen. Bei der anschließenden Siegerehrung erhielt jedes Kind eine Urkunde und eine Medaille, wobei zu erwähnen ist, dass es dieses Jahr keine Bronzemedallien gab. Neben ihrer Auszeichnung wurden noch diverse Preise, wie Gutscheine der Edeka Südwest oder vom Freizeitpark Tripsdrill überreicht. Wir danken der AOK Baden-Württemberg und Slow Food Deutschland e. V. für die Ausrichtung des Wettbewerbs sowie allen Sponsoren, ohne die dieser Wettbewerb nicht möglich gewesen wäre.



Stadt, Land, Fluss

# In Ulm und um Ulm und um Ulm herum

Runde 2 durchs Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
bis rauf aufs Ulmer Münster

Die nachhaltigste Tourismusdestination Deutschlands haben wir bereits genauer unter die Lupe genommen und uns von Bad Urach über Metzingen bis nach Münsingen bewegt. Weil es noch so viel zu entdecken und zu genießen gibt im Biosphärengebiet Schwäbische Alb, widmen wir dieser wunderbaren Region einen weiteren Reisebericht, lassen uns kulinarisch beglücken und besuchen eine vorbildlich restaurierte und völlig verkaante Stadt: Ulm.

Natürlich könnte man einfach direkt nach Ulm fahren und dort ein wunderbares Wochenende verbringen. Denn kaum eine Stadt liegt so praktisch direkt an zwei Autobahnen wie Ulm. Aber nein, unsere letzte Tour durch das Biosphärengebiet Schwäbische Alb hat uns so gut gefallen, dass wir die A8 überzeugt in Gruibingen verlassen, um den berühmten Albaufstieg über Seitenstraßen zu meistern. Ohne Reue und mit gutem Gewissen genießen, das hat uns schon beim letzten Besuch sehr überzeugt und so steuern wir direkt nach Westerheim ins Rössle, einem Gasthof, der aus einer echten Dorfwirtschaft entstanden ist. In ruhiger Lage, mit urgemütlichem Gastraum genießt man hier beim Juniorchef Eric Goll, der im Februar 2018 in 5. Generation übernommen hat. Als Biosphären Gastgeber und zertifizierter „Schmeck den Süden“-Betrieb fühlt er sich seiner Heimat verpflichtet und bietet einfach leckere Gerichte aus hochwertigen Zutaten der Region, die immer frisch auf den Tisch kommen: Alblamm, Alblaisa, Bärlauch, Spargel, frische Pilze, Maultaschen, Wild aus heimischen Wäldern, Gänse vom örtlichen Geflügelhof – sofort ist man wieder angekommen im Genießerland. Als Souvenir oder Wegzehrung empfiehlt es sich außerdem, hausgemachte Wurstkonserven in ausreichender Menge mitzunehmen.

Wer danach etwas Bewegung braucht, findet in der Umgebung gleich zwei spannende Anlaufstellen. Tief hinab lässt es sich in die Tiefenhöhle in Laichingen steigen oder hoch hinauf auf die Burgruine Reußenstein, die auf einem Felsen über dem Neidlinger Tal liegt. Von beiden Punkten sollte man die Landstraßen nutzen, um dann nach Merklingen zu kommen, auch

wenn die Autobahn der kürzere Weg scheint, so ist der andere doch lohnender. Hier quartieren wir uns im Hotel Ochsen ein. Das Hotel ist uns gleich ins Auge gefallen, nicht nur weil es über eine 400-jährige Gasthauskultur verfügt, sondern weil es sich intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzt – mit einer eigenen umweltbewussten Energieversorgung. Von den Brüdern Andreas und Michael Hintz 2006 erweitert, ist der Ochsen zu einem zeitgemäßen Tagungs-, Familien- und Eventhotel avanciert, das auch auf internationale Gäste perfekt eingestellt ist. Andreas Hintz verwöhnt die Gäste in kulinarischer Hinsicht. Die neuen Restaurants bieten ausgezeichnete regionale Köstlichkeiten. Bei der „Kitchentable“-Aktion können Gäste den Köchen über die Schulter schauen, während diese das Menü zubereiten. Es wird ihnen dann am festlich gedeckten Küchentisch serviert. Im Sommer lädt die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein. Eine echte kulinarische Entdeckung sind die Merklinger Nudla, ein Gebäck, das an Rohrmudeln erinnert. In Merklingen wird es vom Frühstück bis zum Abendessen, zu Süßem und zu Deftigem gereicht.



Etwas belustigt hat uns bei unseren Vorbereitungen auf diese Reise die Tatsache, dass fast jede gute schwäbische Wirtschaft in dieser Region Ochsen heißt, so auch unser nächstes Ziel, der Ochsen. Das Warum konnte uns keiner der Gastgeber so richtig beantworten. Wir treffen in Berghülen den Meisterkollegen Peter Deschenhalm. Den Ochsen hat er, zur Freude seiner Oma, von seiner Mutter und Tante vor Kurzem übernommen. Auch hier ist also eine neue Generation am Werk. Und auch hier denkt man in Biosphären. Mit einer eigenen Holzhackschnitzelanlage versorgt man das gesamte Hotelgebäude energetisch. 80 Prozent der Biomasse wird aus den eigenen Wäldern geschlagen, die restlichen 20 Prozent werden in Form von Abfallholz von der örtlichen Sägerei dazugekauft. Außerdem setzt man seit eh und je auf Produkte aus der Region. Kurze Lieferwege und Regionalität sind hier in den Köpfen fest verankert. Die Kartoffeln werden noch immer selbst angepflanzt und geerntet, traditionelle Produkte wie schwäbischer Apfelmost und Schnaps von schon fast totgeschriebenen Traditionssorten werden im eigenen Anbau hergestellt. Der Gasthof Hotel zum Ochsen ist ein gemütlicher Familienbetrieb, der sich seinen Bezug zur Landwirtschaft bewahrt hat. Die Verbundenheit zur Natur und Umwelt ist bis heute deutlich zu spüren, auch in der Ausstattung: mit Naturmaterialien und Echtholzböden setzen die Gastgeber wohlthuende Akzente im ganzen Hotel.

Ein weiterer Ochsen erwartet uns in Blaubeuren. Malerisch gelegen, zeigt Blaubeuren, was es neben der typisch schwäbischen Gastfreundlichkeit an Sehenswertem zu bieten hat. Klöster, Museen und vor allem der berühmte Blautopf sind beliebte Ziele oder gar ein Muss für einen Besuch der Schwäbischen Alb. Deshalb könnte es auch interessant sein, den ganzen Reiseweg von hier aus zu machen. Wenn ja, ist das Hotel-Restaurant Ochsen ein ideales Quartier. Es besitzt eine lange Geschichte, engagierte Gastgeber und einen modernen Anbau, der jenen gefällt, denen Design nicht

ganz unwichtig ist. Außerdem bietet das Haus Ferienwohnungen an. Besonders überzeugt hat uns hier einmal mehr das Qualitätsversprechen der Gastgeber Susanne und Hermann Unsöld, das nicht nur auf der Homepage prangert, sondern konsequent Anwendung findet. Ausschließlich frische Produkte aus der Region kommen zum Einsatz, auf Convenience-, Fertig- oder Halbfertigprodukte wird bewusst verzichtet. Susanne und Hermann Unsöld haben den Familienbetrieb 1995 in dritter Generation übernommen und dafür gesorgt, dass alle an den Ochsen angrenzenden und ehemals zugehörigen Gebäude und Grundstücke wieder in Familienbesitz kommen, was wir ebenfalls sehr lobenswert finden.

Die Biosphäre erlebbar machen – als Biosphären Gastgeber mit Leib und Seele haben sich das Alb-Erlebnis auch Monika und Alfons Köhler auf die Fahne geschrieben. Trotz des großen Engagement des Patrons im Vorstand der Meistervereinigung bleibt die Krone in der Bierkulturstadt Ehingen auf Innovations- und Erfolgskurs. Dies zeigt sich nicht nur an der E-Ladestation im Ortsteil Dächingen, für die sich die Gastgeber stark gemacht haben. Die neugestaltete Wirtsstube ist ein Glanzstück und der Beweis, dass das Thema Regionalität eine Lebenseinstellung für die Köhlers ist. Vier Grundpfeiler sind hier Sinnbild für ihre Heimat Schwäbische Alb: Kalkstein, Ziege, Ableisa und Blumenwiesen. Biosphäre steht eben nicht nur für Produkte, sondern für Landschaft, Kultur und die Menschen, die dahinterstehen. Wohlfühlen steht bei den Köhlers immer an erster Stelle, was sich ebenfalls in den Hotelzimmern und Appartements spiegelt. Außerdem muss man das Backhaus und den Biosphärenladen besuchen. Hier wird gebacken, gefeiert, gegrillt und getagt oder einfach Kuchen auf der Sonnenterrasse gegessen, definitiv ein Muss, denn zwei mal in der Woche backen hier zwei gute schwäbische Hausfrauen nach althergebrachten Rezepten und mit bestem Mehl. Echte Handarbeit, die in die Nase steigt und unwiderstehlich ist.



NEIDLINGEN\_Burgruine Reußenstein

WESTERHEIM\_Hotel Gasthof Rössle  
Eric Goll und Partnerin



MERKLINGEN\_Hotel Ochsen  
Andreas Hintz



WESTERHEIM\_Hotel Gasthof Rössle



BERGHÜLEN\_Gasthof - Hotel Zum Ochsen

BERGHÜLEN\_Gasthof - Hotel Zum Ochsen  
Familie Braungart und Deschenhalm



BLAUBEUREN\_Hotel-Restaurant Ochsen



MERKLINGEN\_Hotel Ochsen

Fast jede gute schwäbische Wirtschaft in dieser Region heißt Ochsen. Warum konnte uns keiner der Gastgeber so richtig beantworten.



EHINGEN-DÄCHINGEN\_Landgasthof Köhlers Krone



EHINGEN-DÄCHINGEN  
Landgasthof Köhlers Krone  
Alfons und Monika Köhler



ÖPFINGEN\_Landgasthof Ochsen Öpfingen  
Familie Geiselhart

Bevor wir einen kurzen Abstecher ins Oberschwäbische machen, bleiben wir noch einen Moment auf der Alb und nehmen Öpfingen ins Visier, das, gerade mal 16 Kilometer von Dächingen entfernt, mit seinem barock anmutenden Kirchturm schon fast bayrisch wirkt. Meisterkollege Hubert Geiselhart führt hier gemeinsam mit seiner Familie einen, wie könnte es auch anders sein, Landgasthof Ochsen. Und der Abstecher zu diesem Küchen- und Metzgermeister lohnt sich, allein der Sauren Kutteln wegen. Wer schon länger keine Tellersülze gegessen hat sollte hier ebenfalls zugreifen. Hausmacher Wurst, selbstgemachte Nudeln und frisch gebackenes Brot – man hat die Qual der Wahl und kann auf einer wunderbaren Terrasse sitzen und über den Tellerrand auf den Kirchturm blicken. Es soll hier keinesfalls der Eindruck

entstehen, dass nur Fleischfreunde auf ihre Kosten kommen. Das vegetarische Angebot ist ebenfalls köstlich. Alle sind hier herzlich willkommen, auch Wanderer und Radler.

Gerade Radfahrer findet man mehr und mehr, weil sowohl der Donau-Bodensee-Radweg also auch der Oberschwaben-Allgäu Radweg das Reisen mit dem Rad extrem angenehm machen. Beide führen auch durch das Städtchen Laupheim, das sich am Rande der Schwäbischen Alb befindet. Die traditionsreiche Stadt wurde bereits im Jahr 778 in Schriftstücken genannt und ist damit die erste urkundlich erwähnte Oberschwäbische Gemeinde des Landkreises Biberach. Hier befinden sich das Zentrum der Oberschwäbischen Barockstraße und der Laupheimer Hof, eine

LAUPHEIM\_Akzent Hotel Laupheimer Hof



LAUPHEIM\_Akzent Hotel Laupheimer Hof



SCHWENDI\_Hotel Oberschwäbischer Hof



ULM\_Gaststuben im Zunfthaus der Schiffler

ULM\_Gaststuben im Zunfthaus der Schiffler  
Familie Schubert



ULM\_Fischerviertel



ULM\_Siedepunkt Restaurant



SCHWENDI\_Weishaupt Forum



SCHWENDI\_Hotel Oberschwäbischer Hof  
Elmar Reisch



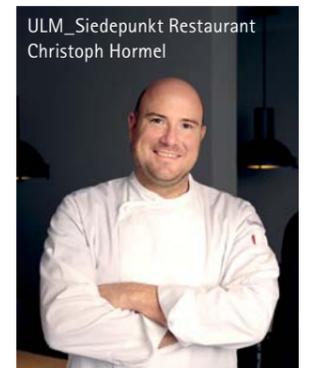
ILLERTISSEN  
Vöhlenschloss



LANGENAU  
Hotel Gasthof zum Bad  
Hans Häge



ULM\_Rathaus und Bibliothek



ULM\_Siedepunkt Restaurant  
Christoph Hormel



ILLERTISSEN\_Hotel und Restaurant Dornweiler Hof

gut gebuchte Adresse für Urlauber und Geschäftsreisende. Thomas Rössler hat nicht nur eine große Liebe zur ober Schwäbischen Gastlichkeit, sondern durch seine Frau Wai Chee auch ein Faible für Asien. Hier wirkt die Symbiose aus schwäbisch und asiatisch gelungen, denn schließlich betreibt er sein Feng Shui Restaurant Contrast schon seit 2003 und hat auf einer seiner vielen Stationen als Koch auch im namhaften Luxushotel The Park Lane Hotel in Hongkong gearbeitet. Die Harmonie der Gegensätze wird im Restaurant Contrast spürbar und der Erfolg ist den Rösslers hold. Momentan bauen sie weitere Zimmer. Die Eröffnung ist für April 2019 vorgesehen.

Wir verharren noch einen kurzen Moment im Oberschwäbischen. Der Weg führt uns von Laupheim ins nahe gelegene Schwendi, wo ein namhafter Heizungsbauer residiert, der mit einem sagenhaften Bau des New Yorker Architekten Richard Meier urbanes Flair ins Oberschwäbische bringt. Das Weishaupt Forum, das nach vorheriger Anmeldung besichtigt werden kann, ist lebendiger Mittelpunkt dieses weltweit tätigen Unternehmens. Zu Fuß gelangt man von dort in zehn Minuten zu einer weiteren Einkehr, die ebenfalls eine sehr zeitgemäße Ausstrahlung hat: den Oberschwäbischen Hof. Uns erwartet ein Vier-Sterne-Hotel in klarer, reduzierter Architektur, mit viel Liebe für Details und natürlichen Baumaterialien wie Stein und Holz. Küchenmeister Elmar Reisch hat hier ein behaglich helles Hotel geschaffen. Seine Küche ist kreativ und leicht. Sein eigener hoher Anspruch zieht sich wie ein roter Faden durchs Haus, sodass man hier gerne einen ganzen Kurzurlaub verbringen möchte. Das Freizeitangebot ist überwältigend. Vor allem Golfer kommen in dieser Region auf ihre Kosten. Doch uns treibt es zurück Richtung Ulm, weil wir dieser Stadt noch etwas Zeit widmen möchten.

Direkt am Weg empfiehlt sich noch ein kurzer Stopp im reizenden Illertissen, das man ansonsten oft einfach rechts der A7 liegen lässt. Das gut erhaltene Schloss mit seiner herrlichen Schlossanlage ist das markanteste Wahrzeichen Illertissens. Es beherbergt das neueröffnete und wahrlich sehenswerte Museum Illertissen zu Stadtgeschichte und mehr. Ein gemütlicher Stopp bietet sich außerdem im Dornweiler Hof an. Mit seinen Nischen und Stuben bewegt man sich hier zwischen elegant und rustikal. Liebhaber kreativer, feiner und leichter Spezialitäten sind bei Küchenmeister Hans Steinhart und seiner Frau Priska goldrichtig. Ihr Restaurant zählt zu den Besten der Region. Hans Steinhart konzentriert sich auf das gute Produkt und kommt ganz ohne Schnickschnack aus. Dass man hier dem Allgäu nahe ist, kann man der Speisekarte entnehmen: Osterberger Lamm, Allgäuer Weiderind oder Geflügel vom Dangelhof, frisches Gemüse überwiegend vom Illertisser Wochenmarkt – klingt verlockend und macht es uns schwer, den strahlenden Ausblick auf die Allgäuer Bergkette hinter uns zu lassen, um wieder gegen Norden zu fahren.

Ulm heißt unser Ziel. Der höchste Kirchturm der Welt und Wahrzeichen der Stadt ist imposant und lockt viele. Doch das Ulmer Münster ist schon lange nicht mehr der einzige Anlass, hier Halt zu machen. Ulm hat sich in den vergangenen Jahren zu einer extrem bewegenden und zugleich beschaulichen Stadt entwickelt. Natürlich bietet sie bis heute jede Menge historische Sehenswürdigkeiten von wahrer Schönheit, weil kaum eine Stadt behutsamer restauriert worden ist als Ulm. Fachwerkhäuser prägen das Stadtbild ebenso wie kleine Gassen und jede Menge Brücken. Ein erster Gang durch das Altstadt-, das Fischer- und das Gerberviertel lässt unsere Herzen höherschlagen. Das Glück wird perfekt durch ein Abendessen im Zunfthaus der Schiffler bei Familie Schubert. Das originelle Haus stammt aus dem 15. Jahrhundert und wurde in den 70er Jahren aufwendig restauriert. Wilhelm Schubert junior ist ein ambitionierter junger Küchenmeister, seine Frau Birgit eine strahlende Gastgeberin. Das regionale Produkt und die schwäbische Küche stehen absolut im Mittelpunkt: Linsen, „Katzenschrei“, Saure Kutteln, Maultaschen und auch feine Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschwein und vom trocken gereiften Weiderind, passend dazu regionale Weine und sieben regionale Biersorten vom Fass.

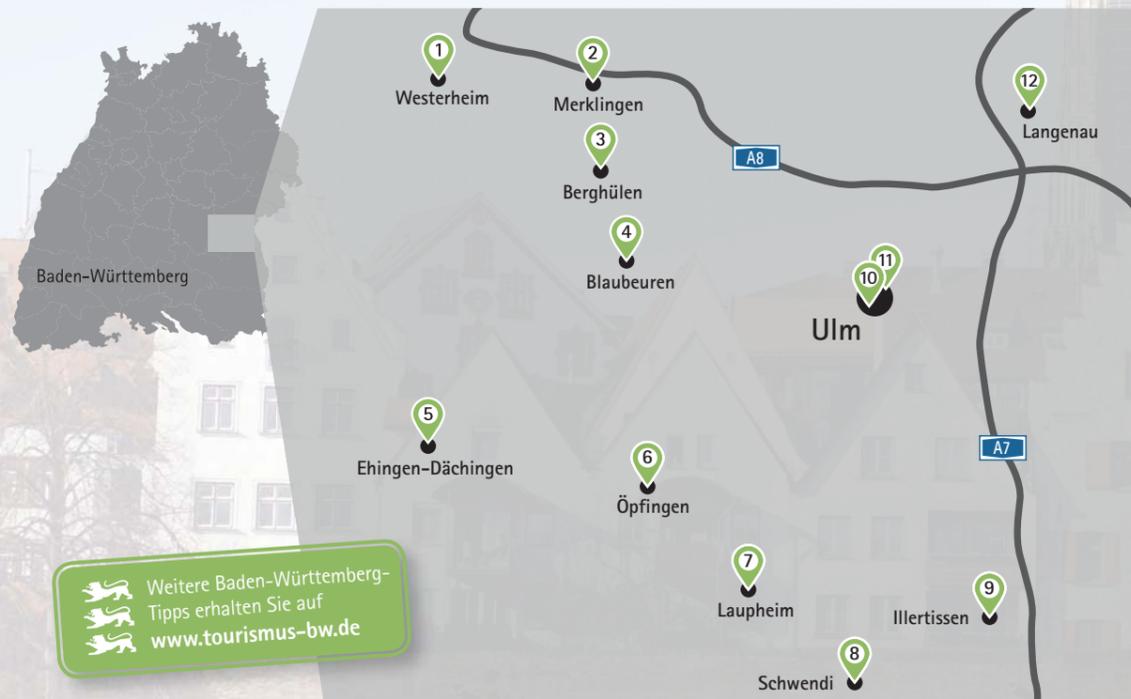
Sollte als krönender Reiseabschluss noch ein echtes Gourmethighlight auf die Reiseplanung gehören, dann plant man auf jeden Fall noch eine Übernachtung im Ulmer Best

Western Hotel Atrium ein. Hier befindet sich eines der besten Restaurants der Stadt, das Restaurant Siedepunkt, das mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten bestens bewertet ist. Kochkunst wird von Küchenchef Christoph Hormel als Handwerk gesehen. Seinen Gästen empfiehlt er ein einheitliches Menü in acht Gängen, aus denen dann jeder wählen kann. Also keine Sorge, man kann sich auch mit weniger Gängen zufriedengeben oder aus dem Vollem schöpfen. Die Weinkarte ist wie das Menü eine echte Freude und gleicht mehr einem Buch, aus dem die Liebe zum Detail ebenso deutlich wird wie der eindeutige Bezug zur Region. Im eleganten Interieur kann man zurückschauen und die ganze wunderbare Reise noch einmal Revue passieren lassen. Und wer ein weiteres Sternehaus, ebenfalls mit Übernachtungsmöglichkeiten, besuchen möchte, fährt am besten gen Norden nach Langenau, zum Hotel Gasthof zum Bad von Hans Häge. Das mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten bewertete Restaurant bietet eine bodenständige Küche mit regionalen und saisonalen Produkten. Mehr zu Hans Häge und zum Hotel Gasthof zum Bad lesen Sie in unserem „Foodbloggerin trifft Meister“-Bericht auf Seite 20.

Ob Biosphärengebiet Schwäbische Alb, Oberschwaben oder urban-schwäbisches Stadtgefühl, in Ulm, um Ulm und um Ulm herum kann man Tolles erleben und in allen Facetten genießen.

## Unsere Meisterbetriebe auf dieser Sommerreise

- 1 **HOTEL GASTHOF RÖSSLE**  
Donnstetter Straße 10 | 72589 Westerheim  
Tel. 07333 6794 | [info@roessle-westerheim.de](mailto:info@roessle-westerheim.de)  
[www.roessle-westerheim.de](http://www.roessle-westerheim.de)
- 2 **HOTEL OCHSEN**  
Hauptstraße 12 | 89188 Merklingen  
Tel. 07337 96180 | [info@hotel-ochsen-merklingen.de](mailto:info@hotel-ochsen-merklingen.de)  
[www.hotel-ochsen-merklingen.com](http://www.hotel-ochsen-merklingen.com)
- 3 **GASTHOF - HOTEL ZUM OCHSEN**  
Blaubeurer Straße 14 | 89180 Berghülen  
Tel. 07344 9609-0 | [info@ochsen-berghuelen.de](mailto:info@ochsen-berghuelen.de)  
[www.ochsen-berghuelen.de](http://www.ochsen-berghuelen.de)
- 4 **HOTEL-RESTAURANT OCHSEN**  
Marktstraße 4 | 89143 Blaubeuren  
Tel. 07344 96989-0 | [info@ochsen-blaubeuren.de](mailto:info@ochsen-blaubeuren.de)  
[www.ochsen-blaubeuren.de](http://www.ochsen-blaubeuren.de)
- 5 **LANDGASTHOF KÖHLERS KRONE**  
Drei-Kreuz-Straße 3 | 89584 Ethingen-Dächingen  
Tel. 07395 96191-0 | [info@koehlers-krone.de](mailto:info@koehlers-krone.de)  
[www.koehlers-krone.de](http://www.koehlers-krone.de)
- 6 **LANDGASTHOF OCHSEN ÖPFINGEN**  
Darrengasse 42 | 89614 Öpfingen  
Tel. 07391 6129 | [info@ochsen-oepfingen.de](mailto:info@ochsen-oepfingen.de)  
[www.ochsen-oepfingen.de](http://www.ochsen-oepfingen.de)
- 7 **AKZENT HOTEL LAUPHEIMER HOF**  
Rabenstraße 13 | 88471 Laupheim  
Tel. 07392 9750 | [info@laupheimer-hof.de](mailto:info@laupheimer-hof.de)  
[www.laupheimer-hof.de](http://www.laupheimer-hof.de)
- 8 **HOTEL OBERSCHWÄBISCHER HOF**  
Hauptstraße 9-15 | 88477 Schwendi  
Tel. 07353 9849-0 | [info@oberschwaebischer-hof.de](mailto:info@oberschwaebischer-hof.de)  
[www.oberschwaebischer-hof.de](http://www.oberschwaebischer-hof.de)
- 9 **HOTEL UND RESTAURANT DORNWEILER HOF**  
Dietenheimer Strasse 93 | 89257 Illertissen  
Tel. 07303 95914-0 | [info@dornweilerhof.de](mailto:info@dornweilerhof.de)  
[www.dornweilerhof.de](http://www.dornweilerhof.de)
- 10 **GASTSTUBEN IM ZUNFTHAUS DER SCHIFFLEUTE**  
Fischergasse 31 | 89073 Ulm  
Tel. 0731 64411 | [info@zunfthaus-uhl.de](mailto:info@zunfthaus-uhl.de)  
[www.zunfthaus-uhl.de](http://www.zunfthaus-uhl.de)
- 11 **SIEDEPUNKT RESTAURANT**  
Eberhard-Finckh-Straße 17 | 89075 Ulm  
Tel. 0731 9271-0 | [info@siedepunkt-restaurant.de](mailto:info@siedepunkt-restaurant.de)  
[www.siedepunkt-restaurant.de](http://www.siedepunkt-restaurant.de)
- 12 **HOTEL GASTHOF ZUM BAD**  
Burghof 11 | 89129 Langenau  
Tel. 07345 96000 | [info@gasthof-zum-bad.de](mailto:info@gasthof-zum-bad.de)  
[www.gasthof-zum-bad.de](http://www.gasthof-zum-bad.de)



## Wertvolle Reisetipps

**SCHWÄBISCHE ALB TOURISMUSVERBAND**  
[www.schwaebischealb.de](http://www.schwaebischealb.de)

**TIEFENHÖHLE LAICHINGEN**  
[www.tiefenhoehle.de](http://www.tiefenhoehle.de)

**BURGRUINE REUSSENSTEIN**  
[www.reussenstein.de](http://www.reussenstein.de)

**BLAUTOPFSTADT BLAUBEUREN**  
[www.blaubeuren.de](http://www.blaubeuren.de)

**STADT ULM**  
[www.tourismus.ulm.de](http://www.tourismus.ulm.de)



Die Tomate hat, neben der Kartoffel, einen wahren Siegeszug in deutschen Küchen erlebt. In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei sage und schreibe 24 Kilogramm pro Jahr. Ein Grund, in diesem Meistermagazin näher auf die Tomate einzugehen.

Das Nachtschattengewächs aus Südamerika, das bereits von den Azteken in Mexiko kultiviert und als Heilpflanze angesehen wurde, ist bei uns mit vielen verschiedenen Arten heimisch geworden. Den Anbau in unseren Breitengraden verdanken wir den spanischen Eroberern, die die Tomate zeitgleich mit der Kartoffel nach Europa gebracht haben. Und ähnlich wie die Kartoffel hat auch sie viele Namen: Liebesapfel, Paradiesapfel oder in Österreich Paradeiser. In Italien nennt man sie aufgrund ihrer ursprünglich gelben Farbe „pomodoro“, was soviel heißt wie „Goldapfel“.

Mit ihren äußerst gesunden Eigenschaften sind Tomaten von unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Gerade der hohe Gehalt an Vitamin C und Kalium wirkt sich besonders positiv auf die Regulation des Blutdrucks aus. Das Lycopin, ein sekundärer Pflanzenstoff, der vorwiegend in roten Früchten und Gemüse zu finden ist, wirkt zudem als Schutz vor koronaren Herzkrankheiten und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Ebenso wird der Tomate nachgesagt, dass sie bereits vorgeschädigte Zellen in Krebszellen wieder verändern kann. Doch die wichtigste Funktion ist der Schutz unseres Körpers vor den sogenannten „freien Radikalen“. Das ist gerade im Sommer hilfreich. Lycopin fängt aus den Sonnenstrahlen die freien Radikale ab, die die gesunden Hautzellen zerstören können. Sonnencreme sollte man aber trotzdem verwenden.

Da das Lycopin fettlöslich ist, empfiehlt es sich, Tomaten immer mit etwas Öl zu verzehren, um so die Aufnahme noch zu verbessern. Wer es ganz richtig machen möchte, verwendet bevorzugt Tomatenpüree oder Tomatensaft. Durch die Erhitzung der Tomaten kann sich das enthaltene hitzebeständige Lycopin noch besser entfalten und somit vermehrt aufgenommen werden als von frischen Tomaten. Und dabei hat die Tomate kaum Kalorien, besteht sie doch zu 90 Prozent aus Wasser.

Inzwischen gibt es weltweit über 3.000 Tomatensorten – jede mit einem besonderen Aroma. Verbraucher können sich von alten Tomatensorten begeistern lassen bis hin zu modernen Tomaten in fast allen Farben und Formen. Angefangen von rot, grün oder gelb, von großen Fleischtomaten bis hin zu kleinen Cocktailtomaten, die Palette erscheint schier endlos. Der Geschmack der Tomate definiert sich hierbei hauptsächlich durch den Gehalt an natürlichen Zuckern und Fruchtsäuren.

Bei Tomaten sind sowohl der richtige Einkauf als auch die richtige Lagerung ausschlaggebend. Tomaten sollten reif geerntet werden, auch damit sie eine schöne Farbe und ein festes Fruchtfleisch haben. Generell sollten regionale Tomaten bevorzugt in der Saison von Juni bis September gekauft werden. Unreife Tomaten sollten nicht verzehrt werden, da das darin enthaltene Alkaloid Tomatidin gesundheitsschädlich ist. Im Falle von unreifen Tomaten einfach die Tomaten mitsamt Blütenansatz und Stängel in Zeitungspapier einwickeln und an einem warmen Platz nachreifen lassen.

Optimalerweise lagert man Tomaten bei ca. 12 °C bis 15 °C, an einem dunklen Ort. Im Kühlschrank – auch im Gemüsefach –

verlieren sie an Geschmack und Haltbarkeit. Ebenso wird das Fleisch der Tomate fest. Da Tomaten, wie auch Äpfel, das natürliche Reifegas Ethylen abgeben, sollten sie nicht neben anderen Obst- oder Gemüsesorten gelagert werden. Diese könnten sonst schneller reifen und verderben. Tomaten sollten innerhalb von vier bis fünf Tagen verzehrt werden.

## MACHT APPETIT AOK-FAMILIENFRÜHSTÜCK

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

### TERMINE UND VERANSTALTUNGSORTE

**Sonntag, 9. September 2018**  
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück  
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Haslach im Kinzigtal, Klosterplatz

**Sonntag, 16. September 2018**  
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück  
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Karlsruhe-Durlach, Karlsburg

**Sonntag, 23. September 2018**  
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück  
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Schorndorf, Marktplatz

**Sonntag, 30. September 2018**  
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück  
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Heilbronn, Bundesgartenschauanlage

Tipps und Informationen – auch zum Thema Tomate – erhalten Sie in den Angeboten der AOK-Ernährungswerkstatt. Nähere Informationen unter [www.aok-bw.de/gesundheitsangebote](http://www.aok-bw.de/gesundheitsangebote)

# Nachtschattengewächs im Rampenlicht



**A**m frühen Morgen nehmen wir Kurs auf den Alb-Donau-Kreis. Hier Unweit von Ulm, genauer gesagt in Langenau, liegt idyllisch der „Gasthof zum Bad“ – ein echter Familienbetrieb. Restaurant und Hotel verschmelzen hier zu einer Einheit und locken die Gäste gleichermaßen. Das ist auch über die Grenzen von Langenau hinaus bekannt. In der Küche werden wir bereits von Sternekoch Hans Häge mit einer Tomatenauswahl erwartet, wie sie schöner nicht sein könnte. Rot, grün, gelb, orange liegen sie knackig vor uns, denn im Rampenlicht steht dieses Mal ein Nachtschattengewächs, die Tomate.

Wir beginnen mit einer weißen Tomatensuppe an bunten Tomaten, Parmesanhippe, gebratenem Saibling und Basilikum-Öl. Die Tomaten hat Hans Häge bereits zwei Tage zuvor mit Basilikum und Gewürzen fein gemixt und die Masse in einem Küchentuch an einem kühlen Ort abtropfen lassen. Die so entstandene Flüssigkeit ist klar und verrät nur noch durch den intensiven Geschmack, dass hier Tomaten die Grundlage bilden. Für die Suppe kochen wir das klare Tomatenwasser auf und mixen es mit kalter Butter schaumig auf, um das Ganze danach nur noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abzuschmecken. Nun steht das Putzen und Filetieren des frischen Saiblings an. Nach dem Filetieren ziehen wir die Gräten und portionieren die Filets für unsere Vorspeise. Während der geriebene Parmesan im Ofen zu knusprigen Hippen verschmilzt, braten wir den zarten Saibling in Butter an. Für das Basilikum-Öl mixen wir Basilikum und Öl fein auf, erwärmen das entstandene Öl und filtern es. Unseren ersten Teller richten wir zuerst mit allen vorbereiteten Elementen gefällig an, dabei dient uns etwas Thai-Basilikum und Saiblings-Rogen als Dekoration. Die heiße Tomatensuppe wird direkt am Tisch angegossen. Selbstverständlich darf der passende Wein zu solch einem delikaten Gericht nicht fehlen. Wir kombinieren einen 2016 Riesling von Markus Molitor von der Mosel. Der nicht ganz trockene Riesling schmeigt sich wunderbar an die gut gewürzte Tomatensuppe sowie an die leichte Säure der Tomaten an. Die mineralischen Noten des Weines harmonieren perfekt mit dem frischen Basilikum-Öl, der Saibling sowie die Parmesanhippe verleihen dem Gericht im Zusammenspiel mit dem schlanken Riesling eine perfekte Note.

Als zweiter Gang steht nun eine Tomatenmousse mit Rindertatar, Kräutersalat und Buttermilchvinaigrette auf unserem Programm. Weil die Tomatenmousse eine Stunde kalt stehen muss, beginnt man am besten mit dieser Komponente, um auf der sicheren Seite zu sein. Dazu benötigen wir etwas abgetropftes Tomatenwasser, wie wir



WEISSE TOMATENSUPPE | BUNTE TOMATEN |  
PARMESANHIPPE | SAIBLING | BASILIKUMÖL  
Das Rezept finden Sie unter [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de)

2016 RIESLING TROCKEN  
Markus Molitor, Mosel



Von Ihrem Weinfachberater der METRO empfohlen.  
[metro.de/produktwelten/wein](http://metro.de/produktwelten/wein)

GASTHOF ZUM BAD  
HANS HÄGE



Mitten in Langenau, das als eine der quellenreichsten Städte in Deutschland gilt, liegt der Gasthof zum Bad von Hans Häge. Vis-à-vis vom Löffelbrunnen, aus dem unter anderem die Kalte Ach entspringt, können sich Gäste in dem seit 2013 mit einem Michelin-Stern dotierten Restaurant verwöhnen lassen. In jungen Jahren entschloss sich Hans Häge, ebenfalls wie sein Vater den Beruf des Kochs zu erlernen. Seine Ausbildung absolvierte er im Widmann's Löwen in Königsbrunn-Zang. Danach zog es ihn gleich weiter in das ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnete Landhaus Feckl in Ehningen, in dem er die Position als Chef Saucier innehatte. Der Landgasthof Adler in Rosenberg, ebenfalls ein Ein-Sterne-Restaurant, stellte seine nächste ausschlaggebende Position dar, diesmal als Chef Gardemanger. Mit diesem Erfahrungsschatz kehrte Hans Häge 2007 in den elterlichen Betrieb zurück, um fortan seine eigene Linie und Philosophie umzusetzen. 2013 krönte der Guide Michelin ihn und sein Team mit einem Stern, ebenfalls erhielt er im Gault Millau zeitgleich 15 Punkte und den Titel „Junge Talente“. 2016 folgten dann die 16 Punkte im Gault Millau.



es für die Suppe verwendet haben. Dieses erwärmen wir schonend und lösen darin die bereits für 10 Minuten eingeweichte Gelatine auf. Die so entstandene Flüssigkeit kühlen wir im Eisbad ab. Das Tomatenwasser beginnt rasch zu gelieren. Nun heben wir etwas geschlagene Sahne unter. Hans Häge schmeckt die Masse mit Salz, Pfeffer und Zucker ab und stellt sie für mindestens eine Stunde kalt. Inzwischen schneiden wir das zarte Rinderfilet von Hand in feine Würfel und mengen feine gewürfelte Schalotten, Essiggurken und Kapern mit Salz, Pfeffer, einem Hauch Ketchup, Olivenöl und etwas Limette unter, bevor es bis zum Servieren ebenfalls kühlgestellt wird. Jetzt kommen die wunderbaren, verschiedenen Tomaten zum Einsatz, die Hans Häge für unseren Workshop besorgt hat. Sie werden etwas eingeschnitten und nachfolgend kurz in kochendem Salzwasser blanchiert. Schreckt man die Tomaten direkt in Eiswasser ab, ist es ein Kinderspiel, vorsichtig die Haut abzuziehen. Die so entstandenen Tomatenfilets marinieren wir mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian. Für die Vinaigrette verrühren wir Buttermilch mit dem Saft einer Limette und würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker. Die Buttermilch-Vinaigrette mischen wir mit einem vorbereiteten Kräuteröl. Vorsichtig setzen wir die Tomatenmousse und das Tatar auf den Teller. Hans Häge arrangiert final alle restlichen Zutaten meisterlich dazu, und am Ende darf



2016 ZWEIFELT TROCKEN  
„Weinhof Schwegler“  
Remstallkellerei eG, Württemberg

**TOMATENMOUSSE | RINDERTATAR | KRÄUTERSALAT | BUTTERMILCH-VINAIGRETTE**

ich die köstliche Buttermilch-Vinaigrette angießen. Zu dieser Vorspeise wählen wir einen trockenen 2016 Zweigelt aus der Weinhöfelinie der Remstallkellerei. Der herzhaft-würzige Zweigelt wird wunderbar vom Rindertatar in Verbindung mit dem Kräutersalat getragen. Die dunklen Kirscharomen passen sich perfekt an das Kräuteröl-Gel an. Und auch die Tomatenmousse in Verbindung mit der Buttermilchvinaigrette erfüllt ihren Part, die doch würzigen Tannine des Zweigelt etwas abzumildern.

Bei unserem dritten Teller lerne ich, wie gut Tomaten und Wassermelone miteinander harmonieren. Wir servieren gegrillte Ochsenherztomate, Rotbarbe, marinierte Wassermelone, Tomatengeleewürfel, Salzzitronen-Zesten und Tomaten-Espuma – ein Gericht, das sich komplizierter anhört, als es ist. Zuerst schälen wir die Wassermelone und schneiden das Fruchtfleisch in Würfel. Diese würze ich leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker und lasse sie in einem Beutel für ca. 30 Minuten ziehen. Für unsere Tomatengelee-Würfel benötigen wir wieder etwas klares Tomatenwasser vom ersten Rezept. Wir kochen es auf und schmecken es mit Salz, Pfeffer, Zucker ab. Mit Agar-Agar, einem pflanzlichen Geliermittel, kochen wir das Gelee kurz auf und lassen es dann in einer Kastenform auskühlen. Danach stellen wir einen Olivenstaub her, wie es einfacher nicht sein könnte: Oliven zerkleinern und im Ofen trocknen, diese Stückchen werden

dann im Anschluss im Mixer zu Staub zerkleinert. Eine wahre Geschmacksexplosion mit Wow-Effekt! Für die Tomaten-Espuma kommt wieder unser Tomatenwasser zum Einsatz. Dieses erhitzen wir mit Sahne, würzen es mit Salz, Pfeffer und Zucker und stellen es in einer Espuma-Flasche kalt. So simpel wie wirkungsvoll legen wir für die Salzzitronen-Zesten Steifen einer Salzzitrone in einen Sud aus Zucker und Wasser ein. Die Ochsenherztomate blanchieren wir im kochenden Salzwasser und ziehen die Haut ab. Ich schneide die Tomate in dicke Scheiben, marinieren diese mit Salz, Pfeffer und Olivenöl und grille sie vor dem Servieren von beiden Seiten ca. 30 Sekunden an.

Die Rotbarben-Filets braten wir nur kurz in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl bei Oberhitze glasig. Unser Hauptgang hat zum Mittelpunkt die Ochsenherztomate. Hans Häge zaubert auch hier mit den restlichen vorbereiteten Komponenten einen perfekt abgestimmten Teller. Es bietet sich förmlich an, zu diesem frischen, fruchtigen Gericht einen Pinot Grigio aus Südtirol zu kombinieren, in diesem Fall einen 2017 Pinot Grigio der Cantina Tramin. Die hellen, vollmundigen Früchte wie Apfel, Birne und Ananas des Weines ergänzen akkurat die reifen Aromen der Wassermelone. Die gut gewürzte Ochsenherztomate sowie das Tomaten-Espuma steuern den nötigen Kontrast dazu bei. Doch die Raffinesse liegt in den Salzzitronen-Zesten – sie fangen die zitrischen Aromen des Weines wunderbar auf.

**Gegrillte Ochsenherztomate | Rotbarbe | Wassermelone | Tomatengeleewürfel | Salzzitronen-Zesten | Tomaten-Espuma**

Zutaten für 4 Personen

Ochsenherztomate: 1 Stk. Ochsenherztomate (4 Scheiben) | Salz | Pfeffer | Olivenöl

Rotbarbe: 4 Stk. Rotbarbenfilet á 60 g (filetiert und geschuppt) | Olivenöl | Salz | Pfeffer | Rosmarin

Wassermelone: 200 g kernlose Wassermelone | Salz | Pfeffer | Zucker

Tomatengeleewürfel: 200 ml Tomatenwasser | 1 g Agar-Agar | Salz | Pfeffer | Zucker

Olivenstaub: 200 g Schwarze Oliven ohne Stein

Salzzitronen-Zesten: 1 Stk. Salzzitrone (im Internet erhältlich) | 50g Zucker | 50ml Wasser

Tomaten-Espuma: 200 ml Tomatenwasser | 100 ml Sahne | 2 Stk. Stickstoff-Kapseln | Salz | Pfeffer | Zucker | 30 g Pro Espuma

Ochsenherztomate

Die Tomate im kochenden Salzwasser blanchieren. Abschrecken und die Haut abziehen. In 4 x 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Von beiden Seiten ca. 30 Sekunden grillen.

Rotbarbe

Rosmarin klein hacken. Die Barbenfilets in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl bei Oberhitze glasig garen. Mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Rosmarin würzen.

Wassermelone

Die Melone schälen und in die gewünschte Form schneiden. Die restlichen Kerne entfernen. Die Melonenstücke leicht mit Salz, Pfeffer und

Zucker würzen. In einen Vakuierbeutel geben, vakuumieren und 30 Minuten ziehen lassen. Bei Zimmertemperatur warm halten.

Tomatenwasser

Tomaten waschen, vierteln und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Basilikum fein mixen. Die Masse in einem Küchentuch 2 Tage abhängen. Die entstandene Flüssigkeit aufheben.

Tomatengelee-Würfel

Das Tomatenwasser aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Das Agar-Agar zugeben und 1 Minute köcheln lassen. Das Gelee 1 cm hoch in eine Kastenform füllen und 2 Stunden kalt stellen. Das Gelee stürzen und in Würfel mit der Kantenlänge von 1 cm schneiden.

Olivenstaub

Die Oliven grob zerkleinern. Im Ofen bei 65 °C 24 Stunden trocknen. Anschließend im Mixer pulverisieren.

Tomaten-Espuma

Tomatenwasser mit der Sahne auf 50 °C erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Pro Espuma Pulver untermixen. Die Flüssigkeit in eine 0,5-Liter-Espumafflasche füllen und mit 2 Stickstoffkapseln begasen. Kräftig durchschütteln und 1 Stunde kalt stellen.

Salzzitronen-Zesten

Sie Salzzitrone aus der Lake nehmen und sehr dünn die Schale abschneiden. Die Schale in sehr feine Scheiben (Zesten) schneiden. Zucker und Wasser aufkochen. Die Zesten zugeben und in der Flüssigkeit auskühlen lassen.

Die Ochsenherztomate mittig anrichten. Die anderen Zutaten gefällig arrangieren.



2017 PINOT GRIGIO  
ALTO ADIGE DOC  
Cantina Tramin,  
Südtirol, Italien

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



Unser Dessert wird eine süße Version der italienischen Caprese, jedoch aus Tomateneis, Basilikum-Granité, Mozzarella-Perlen und einer Olivenhippe. Zuerst muss das Tomateneis in die Kühlung. Dazu mixen wir Tomatenpüree mit Tomatenmark und würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco und Limette. Die Masse frieren wir für etwa eine Stunde in der Eismaschine. In der Zwischenzeit blanchieren wir bunte Kirschtomaten in kochendem Salzwasser und schrecken diese im Eiswasser ab. So lässt sich die Haut erneut problemlos abziehen. Anschließend werden die Tomatenfilets mit Olivenöl, Puderzucker, Rosmarin und Thymian mariniert, um sie dann im Ofen antrocknen zu lassen. Für die Tomatenmousse lassen wir Gelatine im kalten Wasser einweichen. Während das Tomatenwasser mit Zucker und der weißen Kuvertüre langsam erhitzt wird, geben wir die ausgedrückte Gelatine hinzu. Die Flüssigkeit lassen wir im Eisbad abkühlen, bis das Tomatenwasser zu gelieren beginnt. Nun darf ich geschlagene Sahne unterheben und stelle die Mousse für mindestens eine Stunde kalt. Mit der Herstellung einer Olivenhippe mache ich meinen Meister, denn die Masse aus gehackten Oliven, Butter, Mehl, Puderzucker und Eiweiß ist gar nicht so leicht auf das Backpapier zu streichen! Aber das Ergebnis nach ein paar Minuten im Ofen ist eine knusprige Köstlichkeit, die ich ganz bestimmt bald nachkochen werde. Das Basilikum-Granité aus püriertem Basilikum mit Zucker, Zitronensaft und Sekt haben wir auf einem flachen Blech eingefroren und bis zum Servieren alle 20 Minuten mit einer Gabel geschabt. Für den Crunch auf unserem Dessert-Teller sorgt ein würziger Pfeffer-Crumble – leckere Streusel, satt mit Pfeffer abgeschmeckt. Die Sonne lacht über dem Gasthof zum Bad und so arrangieren wir kurzerhand unser Dessert auf der Terrasse. Auch hier legt der Chef wieder gekonnt Hand an alle vorbereiteten Komponenten. Im Nu dürfen wir einen perfekten Teller bestaunen. Und auch hierzu kombinieren wir einen Wein, der wie die Faust aufs Auge passt: einen 2016 Trollinger fruchtig aus der Remstallkellerei. Der restsüße Wein umspielt mit seinen vollmundigen Aromen von Erdbeere und Kirsche das fein mit Tabasco abgeschmeckte Tomateneis bis zur Perfektion. Das Basilikum-Granité mit seinen kräutrigen Aromen unterstützt dies genauso wie der Pfeffer-Crumble.



Die crunchige Oliven-Hippe setzt dem Ganzen noch ein i-Tüpfelchen auf. Für den entsprechend samtigen Geschmack sorgen die kleinen Mozzarella-Perlen, im Gegenzug dazu gibt das Essig-Gel dem Ganzen wieder eine frische Note.

Am Nachmittag machen wir uns zufrieden und gespickt mit vielen Eindrücken und Tipps aus einer echten Sterneküche wieder auf den Heimweg. Es war eine völlig neue Erfahrung, mit einem so erfahrenen Meisterkoch zusammenzuarbeiten und ihm über die Schulter schauen zu dürfen. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Hans Häge und seinem großartigen Team, die uns diesen Tag möglich gemacht haben. Schauen auch Sie im Gasthof zum Bad vorbei und lassen Sie sich von Hans Häge und seinem Team so richtig verwöhnen!



2016 TROLLINGER „T“ FRUCHTIG  
Remstallkellerei eG, Württemberg

TOMATENEIS | BASILIKUM-GRANITEE | MOZZARELLA-PERLEN | OLIVENHIPPE | TOMATENMOUSSE



### KERSTIN GETTO | COOKING AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem achten Workshop rund um das Thema Tomate konnte sie im Juni einem waschechten Sternekoch über die Schulter schauen. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Hans Häge einen ambitionierten jungen Koch getroffen, der die Maxime der Sternegastronomie gekonnt mit regionalen und internationalen Produkten in Szene setzt. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das zusammen gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, die Sie gut zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft. Die anderen drei sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de).

# UND SONST NOCH?

## KLM meets VfB

21. MÄRZ 2018

Ein lang gehegter Traum ging dieses Jahr im März für unsere KLMler in Erfüllung. Gleich beim ersten Ausflug 2018 besuchten wir die Mercedes-Benz-Arena, zur Heimat des VfB Stuttgart. Und das noch nicht genug: Wir erhielten eine exklusive Führung von Horst Arzt, seines Zeichens Vereinsmitglied seit 1977, seit 2006 Mitglied im Ehrenrat, Vorstand der Garde des VfB, Verdienstmedaille in Gold des VfB und Träger des Bundesverdienstkreuzes am Bande. Zudem Initiator und Herausgeber der Stadionzeitung seit der 1. Ausgabe. Nach einem Sektempfang hatten wir das Privileg, aus einer Ehrenloge im VIP-Bereich das Stadion von oben zu betrachten. Nachfolgend ging es in das Heiligtum eines jeden Fussballvereins – in die Mannschaftskabine. Das wurde noch getoppt durch einen Gang durch den Spielertunnel, selbstverständlich mit entsprechender Einlaufmusik ins Stadion. Am Spielfeldrand angekommen, genossen wir einen Blick auf die berühmte Cannstatter Kurve, den Fanblock des VfB Stuttgart, bevor uns die Trainerbank zur freien Verfügung stand. Nachfolgend

erhielten wir Einblicke in die Medienhalle und den Pressekonferenzraum. Ein für uns extra eingerichteter MVG-Rabatt erfreute den ein oder anderen im VfB-Fanshop. Zum Schluss kehrten wir noch in das VfB Clubrestaurant „1893“ ein – ein gelungener Abschluss nach diesem ereignisreichen Tag. Wir danken erneut Andreas Kohler für die Organisation und Manfred Huber für seine Unterstützung.



## KLM: „Schlemmen – Schwelgen – Schwätzen“

7. JUNI 2018

Im ersten Halbjahr ist die KLM fleißig – jagt doch ein Ausflug den nächsten. Unter dem Motto „Schlemmen – Schwelgen – Schwätzen“ fand das zweite Treffen bei unserem Meisterkollegen Heinz Renninger im Restaurant Hasen in Kornwestheim statt. Mehr als 35 Meisterkollegen folgten der Einladung. Dabei stand das weiße Gold ganz im Mittelpunkt. Seit 1929 wird in Pleidelsheim Spargel angebaut und diesen kredenzte uns Heinz Renninger. Nach einem lauwarmen Spargelsalat mit einem rosa gebratenen Rinderfilet folgte eine große Portion Pleidelsheimer Spargel, wahlweise mit diversen Beilagen, angefangen von einer einfachen Nussbutter bis hin zu einem kleinen Kalbsrückensteak. Doch auch das Dessert aus der hauseigenen Patisserie konnte sich sehen lassen. Als Krönung servierte uns Heinz Renninger selbstgebackene Kuchen – selbstverständlich mit Früchten aus dem eigenen Garten. Nach diesem sättigenden Tag traten 35 zufriedene Meisterkollegen den Heimweg an. Unser herzlicher Dank gilt unserem Kollegen Heinz Renninger und seinem Team für diesen tollen Nachmittag bei bester Verköstigung. Wir kommen wieder!



**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](http://www.mega-stuttgart.de)

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

# UND SONST NOCH?

## 2. Heidelberger Gourmetfestival

20. – 23. APRIL 2018

Vom 20. bis 23. April 2018 fand bereits das 2. Heidelberger Gourmetfestival auf dem Schloss aus der Feder von Sternekoch Martin Scharff statt. Nach dem fulminanten Erfolg von 2017 dauerte das Festival dieses Jahr sogar vier Tage. Auftakt bildete ein historisches 5-Gang-Dinner, das aus aktuellem Anlass an das Motto „Tisch & Tafel“ der Schlösser & Gärten Baden-Württembergs angelehnt war, in Kooperation mit Slow Food e. V. Zubereitet von Spitzenköchen wie Martin Scharff und Stefan Haupt, Jürgen Koch, Markus Ginster sowie der bekannten Pâtissière Eva Heß. Flüssige Unterstützung bekamen sie von den drei Baden-Württembergischen Staatsweingütern Weinsberg, Meersburg und Freiburg. Am Samstagabend fand das nächste Highlight in Form einer großen „Sterne-Gala der Wein- und Küchenklassik“ statt. Vier Sterneköche, ein Grand Pâtissier sowie fünf Grandseigneurs der deutschen Weinszene präsentierten ein unvergleichliches 5-Gänge-Gala-Menü bei entsprechend erstklassischer Weinbegleitung. Angefangen von Martin Scharff, Otto Fehrenbacher, Bernhard Reiser, Jens Bomke und Bernd Siefert auf der Seite der Spitzenkulinariistik, sowie Rowald Hepp, Paul Fürst, Thomas Seeger, Werner Schönleber und Ernie Loosen auf der Seite der Spitzenwinzer und -weine. Als krönenden Abschluss gab es zudem ein Käsebuffet des



bekanntesten Affineurs Volker Waltmann. Sonntags wurde der Tag zur Nacht gemacht, es fand eine große Küchenparty in den Schlossrestaurants unter dem Motto „Take a walk on the wineside“ statt. Dabei tischten junge Küchenstars wie Stephan Haupt, Benjamin Maerz, Maximilian Lorenz, Erik Scheffler, Falco Weiß und Florian Berger sowie junge Top-Winzer wie Lewis Schmitt, Michael und Thomas Andres, Michael Schott, Johannes Kopp, Oliver Gabel und Christian Dautel kräftig auf. An verschiedenen Stationen wurden kulinarische Highlights und Spitzentropfen gereicht.

Ein ganz besonderes Highlight bildete der Montagabend unter dem Motto „Frauenpower goes Gastronight“. Sechs Spitzenköchinnen unterstützt von sechs Top-Winzerinnen sowie einer DJane sorgten für sowohl kulinarische als auch musikalische Genüsse auf höchstem Niveau und eine spannende Produktvielfalt.

Martin Scharff war erneut begeistert von dem durchschlagenden Erfolg des Festivals und ergänzte sogleich, dass die dritte Auflage bereits im März 2019 stattfinden wird. „Das Feedback der Gastköche war durch und durch positiv. Wir haben eine sehr warme und persönliche Atmosphäre bescheinigt bekommen. Ganz besonders freut mich, dass uns auch die Winzer in unserem tollen Ambiente für ihre Weinpräsentation bestätigt haben. Die familiäre Atmosphäre zwischen Köchen, Winzern und Gästen ist wirklich einmalig – und das bei solch einer kulinarischen Bandbreite aus ganz Deutschland vor Ort. Nicht zuletzt spielte auch noch das Wetter mit. Wir freuen uns schon jetzt auf die dritte Ausgabe des Gourmetfestivals.“



## Junge MVG

Ende April traf sich die „Junge MVG“ schon zum zweiten Mal. Im gemeinsamen Gedankenaustausch wurde beschlossen, die Idee der „Seminare – Meister für Meister“ wiederaufzunehmen. Bereits im Mai sollte das erste Seminar: „Fisch von Meister für Meister“ unter Leitung unseres Mitgliedes Marcus Krietsch in seinem Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd stattfinden. Dieses musste jedoch aufgrund mangelnder Teilnehmerzahl abgesagt werden. Weitere Seminare sind jedoch geplant und werden auf dem nächsten Meeting am 4. Juli 2018 im Gasthaus Hirsch Oberberken besprochen.

## Termine für Meister

- 4. Juli 2018  
TREFFEN DER „JUNGEN MVG“  
Gasthof Hirsch Oberberken
- 17. September 2018  
FAMILIENSOMMERFEST  
Stauferrhalle in Plüferhausen
- 12. November 2018  
JAHRESABSCHLUSSSESSEN  
Hotel Sackmann bei Jörg Sackmann
- 3. Dezember 2018  
ADVENTSGOTTESDIENST

## Jahresabschlussessen der MVG

12. NOVEMBER 2018

Im familiengeführten 4-Sterne-Romantikhotel Sackmann, das 2017 bereits seinen 90. Geburtstag feiern konnte, vereinen sich Tradition & Moderne auf höchstem Niveau. Das nehmen wir zum Anlass, unser diesjähriges Jahresabschlussessen der MVG am 12. November 2018 bei Jörg Sackmann in Baiersbronn stattfinden zu lassen. Der Meistervereinigung steht ein exklusives Arrangement zur Verfügung.



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS  
FILSTAL UND  
STAUFERLAND



FOOD IM FOKUS  
STAUFERICO®

**HERAUSGEBER** Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ethingen-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, 3, 19-24; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 4-7, Günter Standl – www.guenterstandl.de: 8, 9 li. o.; Petra Schnepppe – ©AOK Neckar-Fils: 10; ©Schwäbische Alb Tourismus, Luftschubser.de: 14 Burgruine ReuBenstein; www.weishaupt.de: 16 Weishaupt Forum; Ulm/Neu-Ulm Touristik GmbH: 17 Fischerviertel, Rathaus und Bibliothek; Heidelberger Schloss Gastronomie: 26; Staufenfleisch Göppinger Metzger-Schlachthof GmbH: 27 Staufericco

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





# GESUNDNAH

**JETZT ZUR AOK WECHSELN UND  
GESUNDNAH ERLEBEN: [gesundnah.de](https://gesundnah.de)**

