



MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

NOVEMBER 2016 – Ausgabe #49



Schutzgebühr 4,- Euro

Meisterfeier

Ministerpräsident Kretschmann würdigt die Meister

Augenweide & Gaumenschmaus

Kleine Herbststreife ins Mittlere Neckartal und Zabergäu

Herbstzeitlos

Kartoffel & Kürbis neu gedacht



Schlemmerbanden braucht das Land

Die Schlemmerbande ist eine Kinderkochstiftung unter der Schirmherrschaft von Gerlinde Kretschmann, die 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 seine 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



08

Meisterfeier



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



Kleine Herbstreise



12

Kartoffel & Kürbis



18



Verehrte Leser,

mit dem Eintritt in das 60. Lebensjahr denken manche über Ruhestand nach, nicht so unsere Meistervereinigung Gastronom e.V. Unser Jubiläumsjahr hat es eindeutig gezeigt: Wir sind weiterhin jung und voller guter Ideen. Wir gehen voran.

Seit über 60 Jahren ist die Meistervereinigung eine starke Gemeinschaft. Und wir sind vor allem eins: Meister. Vom Gasthaus mit meisterlichem Anspruch bis zum Sternrestaurant vertreten wir vor allem selbstständige und in Führungspositionen angestellte Meister im Gastgewerbe. Das ist einzigartig in Deutschland. Dabei ruhen wir uns nicht auf unseren Lorbeeren aus.

Das Thema Ausbildung liegt uns ebenso am Herzen, wie die Kinder. Um in ganz Baden-Württemberg in Zukunft mehr schmackhaftes Gesundheits- und Ernährungswissen in die Köpfe von Kindern zu bringen, haben wir uns entschlossen, die MVG Schlemmerbande zu einem zentralen Zukunftsthema für die Meistervereinigung zu machen. Wir haben dafür einen eigenen Förderverein gegründet, die AOK noch weiter ins Boot geholt, führen Gespräche mit Minister Hauk vom Ministerium für Ländlichen Raum, und konnten keine Geringere für das Thema als Schirmherrin gewinnen als Gerlinde Kretschmann. Das macht uns stolz und ist auch ein großer Ansporn für uns.

Unser Jubiläumsjahr neigt sich nun auch schon bald dem Ende zu. Es war ereignis- und lehrreich, voller Emotionen und toller Aktivitäten. Wir blicken zuversichtlich nach vorne, nicht zuletzt weil wir in diesem Jubiläumsjahr wirklich viel auf den Weg bringen konnten: den Relaunch von MeisterMagazin und Website, das Projekt Schlemmerbande und eine Meisterfeier, die schöner nicht hätte sein können.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Jahresausklang. Versuchen Sie sich an unseren neuesten Rezepten zum Thema „Kartoffel & Kürbis“ und genießen Sie die kalte Jahreszeit. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Nachkochen.

Beste Grüße
 Ihr Uwe Staiger



Meisterfeier

Ministerpräsident Kretschmann würdigt die Meister als das kulinarische Aushängeschild Baden-Württembergs

Ein glanzvolles Menü von elf Spitzenköchen, die kulinarisch versierte Moderatorin Petra Klein und ein gut gelauntes Ehepaar Kretschmann machten das Jubiläum „60 Jahre Meistervereinigung“ im Stuttgarter Neuen Schloss zu einer runden Sache. Die nächsten 60 Jahre können kommen.

„Glauben Sie mir, meine Damen und Herren, Baden-Württemberg ist nicht mehr nur bekannt für wunderbare Autos und Präzisionsmaschinen. Die Menschen wissen, dass man hier nicht nur „schafft“, sondern vor allem auch gut isst“, zeigt sich Ministerpräsident Winfried Kretschmann bestens gelaunt. Dabei zitiert er in seiner Rede nicht nur den bekannten schwäbischen Fernsehkoch Vincent Klink, sondern spricht auch der Meistervereinigung Gastronom e.V. ein großes Lob aus. Das große Spannungsfeld der Vereinigung, das vom guten

Gasthaus bis zum Sternerestaurant reicht, gefällt Winfried Kretschmann dabei besonders. So ist Baden-Württemberg, bodenständig und anspruchsvoll zugleich. Gerne engagiere er die Meistervereinigung deshalb immer wieder für wichtige Empfänge des Landes im In- und Ausland. Ebenso gerne habe er die Schirmherrschaft für das Jubiläumsjahr der Meister übernommen und das Neue Schloss für die Feierlichkeiten ohne Umschweife zur Verfügung gestellt, nicht zuletzt weil diese einem wirklich guten Zweck zugute kommen: der Schlemmerbande.



Das Meistervereinigungsprojekt Schlemmerbande, das gemeinsam mit der AOK entwickelt wurde, hat es nicht nur dem Ministerpräsidenten angetan, sondern vor allem auch seiner Gattin Gerlinde. 2013 wurde die Kinderkochstiftung ins Leben gerufen. Gemeinsam mit der AOK wird das Erfolgsprojekt nun von der Meistervereinigung im ganzen Ländle ausgebaut. Um einen guten Start zu garantieren, überreichte der 1. Vorsitzende Uwe Staiger im Namen der Meistervereinigung eine stattliche Spende von 20.000 Euro, den Reinerlös dieser wohltätigen Veranstaltung. Dies zeigt, dass es der Meistervereinigung wirklich ernst ist mit der Ausweitung des Projektes und freut den anwesenden Landwirtschaftsminister Hauk ebenso wie den stellvertretenden AOK BW Vorsitzenden, Siegmund Nesch, als Kooperationspartner. „Ein guter Ansatz und eine wichtige Investition in die Zukunft“, so Uwe Staiger, „für uns als Vereinigung bedeutet das nicht nur finanzielles und ehrenamtliches Engagement, sondern vor allem auch, unser Wissen und Können als Meister in die Waagschale zu legen. Denn Ziel ist es, Kinder während eines ganzen Jahres spielerisch mit dem Thema Essen & Trinken in positiven Kontakt zu bringen, ihnen aufzuzeigen, wie man ganz einfach kocht, dass gesund auch lecker sein kann, und natürlich auch wie schön es ist, gemeinsam zu kochen und zu genießen.“

Darüber hinaus lernen die „Miniköche“ viel über Lebensmittel und ihre Herkunft. Für ein solches Projekt hat Gerlinde Kretschmann gerne die Schirmherrschaft übernommen. Sie kannte die Schlemmerbande und einige Kinder bereits. Immerhin konnte sie die motivierten „Jungköche“ bei der einen oder anderen Veranstaltung schon erleben.

Gut 300 Genießer zog der Jubiläumsabend ins Neue Schloss nach Stuttgart, unter ihnen auch Branchenprominenz wie den Präsidenten des DEHOGA Bundesverbandes Ernst Fischer, der anlässlich des Abends zum Ehrenmitglied ernannt wurde, und den Präsidenten des DEHOGA Baden-Württemberg Fritz Engelhardt.

Neben der großartigen Moderation durch Petra Klein, kulinarische Instanz des SWR, trugen zum Erfolg des Abends eine Vielzahl an Köchen, Ehrenamtlichen und engagierten Service-Mitarbeitern der LBS Bad Überkingen und der Maria Merian Schule Waiblingen bei. „Wir haben nicht nur eine außergewöhnlich schöne Kulisse für unser Jubiläum gefunden, sondern konnten auch einige unserer besten Meisterköche für diesen glanz-

vollen Abend gewinnen. Sie haben ein großartiges Menü gezaubert. Eine wirklich große Leistung. Alles war auf den Punkt und wahrhaft meisterlich“, so Uwe Staiger. Ein großer Dank geht natürlich auch an die Partner der Meistervereinigung, die den Jubiläumsabend ebenfalls großzügig unterstützt und begleitet haben. Es fehlte wahrlich an nichts: Von leckerem Brot über edle Weine bis hin zu Mineralwasser, edlen Kaffeespezialitäten und Spirituosen, die Gäste zeigten sich begeistert und waren durchweg der Meinung, dass man so gerne öfters für einen guten Zweck schlemmen könnte.





60 JAHRE

**Meister
 Vereinigung**
 DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Wir danken unseren Partnern:



Für das eigens kreierte Jubiläums-Menü war eine Auswahl der besten Köche der Meistervereinigung Gastronom e.V. verantwortlich:

- 
HANS HÄGE (Gasthaus zum Bad), 1 Stern
*Saibling leicht gebeizt
 Holunder | Apfel | Gurke*
- 
JÜRGEN REIDT (Hotel Traube Tonbach)
*Carpaccio von Carabineros
 Artischocke | Basilikum*
- 
ANDREAS WIDMANN (Widmanns Löwen)
*„Pastrami“ von der 13 Jahre alten Milchkuh
 Hanfsamen | Kürbisgewächse | die letzten Tomaten*
- 
ROLF STRAUBINGER (Burg Staufeneck), 1 Stern
*Ceviche von der bayrischen Crystal-Garnele nova
 Jakobsmuschel | Algen | Soja*
- 
OLIVER RUTHARDT (Hotel Barreis)
*Warm geräucherter Eismeeisaibling
 Zuckermais | Sauerrahm*
- 
ARMIN KARRER (Zum Hirschen Fellbach), 1 Stern
*Confiertor Stauferico-Bauch
 Topinambur | Sonnenblumenkerne | Zitrone*
- 
FRANZ BERLIN (Berlins Krone), 1 Stern
*Flusskrebse
 Sellerie | Yuzu*
- 
JÖRG SACKMANN (Hotel Sackmann), 2 Sterne
*Lachsforelle in Rettichsaft gebeizt
 Leindottercreme | Ingwergurke | Alb-Leisa*
- 
FRANZ FECKL (Landhaus Feckl), 1 Stern
*Bürgermeisterstück vom Staufen-Weiderind
 Auberginensauce | Maiscreme*
- 
THOMAS WOLF (Restaurant Eisenbahn), 1 Stern
*Alpaco-Schokolade von Valrhona
 Lavendelmousse | gerollter Biskuit*
- 
JÖRG BURGHARDT (Adler Asperg), 1 Stern
*Hafer
 Rucola | weiße Schokolade*



SCHLEMMERBANDE

Expansion der Genuss-Entdecker

Kinderkochstiftung bald in ganz Baden-Württemberg

Gestartet ist das Erfolgsprojekt in Esslingen am Neckar. Im Rahmen der Kinder-Biennale wurde mit der MVG Schlemmerbande vor vier Jahren neben vielen anderen sinnvollen Projekten erstmals auch ein kulinarisches lanciert. Der Erfolg war zunächst nicht abzusehen. Heute ist in Esslingen jeder der regelmäßigen Workshops ausgebucht. Die Kinder sind mehr als begeistert, die Eltern stolz auf ihren Nachwuchs. Wenn das kein Grund ist zu expandieren.

Gemüse schnippeln, Orangen filetieren, Maultaschen zubereiten, in einer Großküche mitarbeiten, spannende Messen besuchen oder den Neujahresempfang des Ministerpräsidenten unterstützen: Ein ganzes Jahr lang werden Kinder bei der Schlemmerbande kulinarisch ausgebildet. Durch ein anspruchsvolles und buntes Programm tauchen sie spielerisch in die Welt der Gastronomie ein. Am Ende wissen die Sprösslinge meistens besser Bescheid

und mehr über gesunde Küche & Co. als ihre Eltern. Dabei sind sie gerade mal 10 bis 12 Jahre alt. Sie haben Spaß am Kochen und haben selbstverständlich auch Kochjacken wie die Profis. Unter Anleitung eines Küchenmeisters der Meistervereinigung Gastronom e.V. kochen sie schmackhafte Rezepte, lernen einen Tisch einzudecken und servieren ein 3-Gänge-Menü. Regionale Lebensmittel und Rezepte stehen dabei im Mittelpunkt.

Insgesamt bietet die Schlemmerbande jedoch mehr als einen Kochworkshop für kleine Leute. Der Meistervereinigung ist es wichtig, dass die Kids im Laufe eines Jahres ein positives Bewusstsein für den Wert des Essens entwickeln. Deshalb gehören die Lebensmittelpyramide, eine Sinnesschulung, die Bakterien-Rutsche, ein Fast-Food-Check ebenso dazu wie das Kochen selbst. Die Mädchen und Jungen erfahren bei der Schlemmerbande, was eine ausgewogene Ernährung auszeichnet, warum sie den Körper gesund und fit hält, und was sie selbst dafür tun können. Dafür sorgt gerade auch der Partner des Projektes, die AOK Baden-Württemberg. Natürlich gehört es auch dazu, sich mit den Tischmanieren auseinanderzusetzen und zu erleben, wie schön ein gemeinsames Essen ist.

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.



Vier Jahre Erfolg in Esslingen haben den Vorstand der Meistervereinigung motiviert, das Projekt in Zukunft „größer“ zu denken, es in eine ganz neue Dimension zu bringen. Die AOK Baden-Württemberg war als Partner sofort mit im Boot. Gerlinde Kretschmann, Ehefrau von Ministerpräsident Winfried Kretschmann, ebenso. Ohne zu zögern übernahm sie die Schirmherrschaft für das zukunftsweisende, landesweite Projekt. Das präventive Ernährungskonzept für Kinder auf ein breites Fundament zu stellen und in einer Privatinitiative ehrenamtlich zu leisten, wozu Schulen und Eltern oft nicht kommen, stößt bei allen Beteiligten auf große Resonanz. Damit das Projekt gut gelingen und umgesetzt werden kann, hat die Meistervereinigung eigens einen Förderverein

„MVG Schlemmerbande“ gegründet. Er wird in Zukunft Schlemmerbande-Gruppen in ganz Baden-Württemberg finanzieren. Damit diese großartige Idee wachsen kann, suchen die Initiatoren natürlich noch tatkräftige und finanzielle Unterstützer. Egal, ob Privatperson, Firma oder Gemeinde, jeder kann den Förderverein durch seine Mitgliedschaft oder eine einmalige Spende unterstützen.

Anträge auf Fördermitgliedschaft zur „MVG-Schlemmerbande“ erhalten Sie unter info@meistervereinigung.de. Mehr zum Projekt selbst, finden Sie auf:

www.schlemmerbande.de
www.meistervereinigung.de



METRO & METRO GASTRO IHRE VERLÄSSLICHEN PARTNER IM LÄNDLE

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

METRO GASTRO

15 x in Baden-Württemberg

METRO Cash & Carry Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf



Stadt, Land, Fluss

Augenweide und Gaumenschmaus

Kleine Herbstreise ins Mittlere Neckartal und Zabergäu

Jahr für Jahr erwärmt der Herbst unsere Gemüter. Er zieht uns in die Weinberge und Wälder. Buntes Laub, reife Trauben, leuchtende Kürbisse und knackige Äpfel – wohlige bunte Bilder locken uns hinaus in die Natur. Die meist noch milden Tage bescheren uns die letzten Sonnenstrahlen. Die zeitlose Schönheit dieser Jahreszeit kommt im Mittleren Neckartal und Zabergäu besonders zur Geltung. Kommen Sie mit auf unsere kleine Reise in den Herbst.

Gerne wählen wir im Herbst den malerischen Weg aus Stuttgart heraus. Wir folgen dem Neckar und ignorieren die Bundesstraßen. Noch mitten in Stuttgart offenbaren sich direkt hinter Bad Canstatt erste Anflüge von Neckaridyll. Den Max-Eyth-See lassen wir hinter uns und fahren über Aldingen nach Remseck, wo die Rems in den Neckar mündet. Hier beginnt auch der 13 Kilometer lange Themenweg Neckar. Egal ob man das Neckarbiotop Zugwiesen erkundet oder den Sandstrand an der Remsmündung genießt, es lohnt sich ein wenig zu verweilen, soweit das Wetter mitspielt. Von Neckarweihingen ist es dann nur noch ein Katzensprung nach Ludwigsburg hinein, ein Abstecher, der kulturell und kulinarisch dienlich ist.

Das mächtige Residenzschloss, mehrere Lustschlösser, ein weitläufiger Garten und eine

reizvolle Residenzstadt: In Ludwigsburg ist uns ein außergewöhnlich imposantes Ensemble erhalten geblieben. Zunächst als Residenz der Herzöge, dann als Sommeraufenthalt des württembergischen Königs spielte Schloss Ludwigsburg schon immer eine wichtige Rolle in der Geschichte Baden-Württembergs. Zieht man die Herbstsonne vor, anstatt die prachtvollen Säle zu besuchen, sollte man gerade im Herbst das Blühende Barock durchwandern, die älteste und schönste Dauergartenschau des Landes. Mit seinen weitläufigen Parkanlagen bietet es eine zur Jahreszeit passende farbenfrohe Blütenpracht, die fröhlich stimmt. Beeindruckend ist auch die Kürbisausstellung, eine fast zweimonatige Sonderschau rund um das immer beliebtere Halloween-Gemüse, dem wir uns an anderer Stelle in diesem Heft auch noch einmal widmen werden.

In unmittelbarer Nachbarschaft des Residenzschlosses befindet sich dann unser erster kulinarischer Meistertipp, das „Il Boccone“ in der Kirchstraße. Unser Meisterkollege Frank Gulewitsch hat hier etwas Besonderes aufgebaut. Seine Trattoria „Il Boccone“ ist inzwischen eine echte Institution in Ludwigsburg, ein kommunikativer und genussvoller Treffpunkt für Ludwigsburger und Besucher. Die Atmosphäre ist offen, unkompliziert, seine Küche frisch und abwechslungsreich. Wie der Name schon sagt – boccone heißt Häppchen auf italienisch – mag es Frank Gulewitsch italienisch. So kann man hier meisterlich und höchst authentisch italienisch genießen. Und sollten es die Temperaturen noch zulassen, auch gerne im Giardino.

Gestärkt geht es weiter zurück an den Neckar nach Marbach, wo Friedrich Schiller 1759 das Licht der Welt erblickte. Der Verknüpfung mit Schiller wegen kann Marbach als einer der ältesten Touristenorte Deutschlands bezeichnet werden. Bereits im frühen 19. Jahrhundert kamen Schiller-Bewunderer aus der ganzen Welt, um dem berühmten Dichter zu huldigen. Marbach besitzt eine außergewöhnlich gut erhaltene Altstadt. Ihren berühmtesten Bürger verehrt die Stadt bis heute sehr. Schillerspuren finden sich auf Schritt und Tritt – und nicht nur am Geburtshaus oder auf der Schillerhöhe beim Schiller-Nationalmuseum und dem Schiller-Denkmal. Literaturinteressierten ist deshalb auch unbedingt eine Schillerführung ans Herz zu legen. Jährlich findet zudem eine Schillerwoche mit der Vergabe des renommierten Schillerpreises statt. Von höchster kultureller Bedeutung sind zudem die Deutsche Schillergesellschaft und das Deutsche Literaturarchiv Marbach auf der Marbacher Schillerhöhe, eine der bedeutendsten Literatur-

institutionen weltweit. In seinen Sammlungen vereinigt und bewahrt das Archiv eine Fülle kostbarster Quellen der Literatur- und Geistesgeschichte von 1750 bis zur Gegenwart.

Will man nach einem Besuch in Marbach gedanklich noch etwas beim Nationaldichter bleiben, sollte man unbedingt das Romantik Hotel Friedrich von Schiller in Bietigheim-Bissingen aufsuchen. Am historischen Marktplatz in der Bietigheimer Altstadt gelegen, ist es gerade mal 15 Kilometer von Marbach entfernt. Hier ist Friedrich Schiller die Leitfigur und zieht sich wie ein roter Faden durch den schmucken Betrieb von Regine und Burkhard Schork. Idealerweise entdeckt man den Reiz und Charme des familiär geführten Hauses, wenn man eines der zahlreichen Arrangements bucht. Besonders haben es uns dabei die Themensuiten angetan, bei denen Schiller wiederum zum Dreh- und Angelpunkt wird. Sie sind nach seinen berühmten Werken benannt und dementsprechend ausgestattet. Also wählen Sie zwischen „Die Räuber“, „Johanna von Orleans“, „Wilhelm Tell“ und „Kabale und Liebe“. Das Gourmet-Arrangement vermittelt darüber hinaus einen guten Einblick in die Kochkünste unseres Meisterkollegen Burkhard Schork. Schwäbische Genusswelten kreuzt er mit mediterraner Leichtigkeit. All das hat der gelernte Metzger- und Küchenmeister in seinen Wanderjahren durch namhafte Gourmetküchen gelernt. Stationen wie die Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen, Jörg Müller auf Sylt und zu H.S. Steinheuer in Bad Neuenahr gehören ebenso dazu wie Volontariate bei Stucki in Basel, bei George Blanc in Vonnas und bei Alain Ducasse in Paris. Dabei ist Burkhard Schork immer bodenständig geblieben. Seine Waren bezieht er am liebsten aus seinem eigens aufgebauten Lieferantennetz und passt sie jeweils der Jahreszeit an.



BIETIGHEIM-BISSINGEN_Romantik Hotel
Friedrich von Schiller
Regine und Burkhard Schork



BIETIGHEIM-BISSINGEN



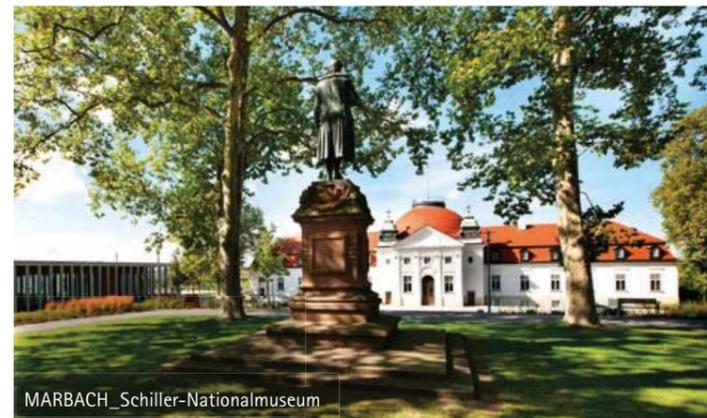
Steimel GmbH, Sitzmöbelfabrik, 77855 Achern
Sitzmöbel, Tische, Bänke, Umpolsterungen
Tel 07841 68670 Fax 07841 28271
steimel@steimel.de



LUDWIGSBURG_Residenzschloss



LUDWIGSBURG_Il Boccone
Familie Gulewitsch



MARBACH_Schiller-Nationalmuseum



LUDWIGSBURG_Il Boccone



BÖNNIGHEIM_Adler am Schloss



BÖNNIGHEIM_Adler am Schloss
Vinothek

Beeindruckend ist auch die Kürbis-
ausstellung, eine fast zweimonatige
Sonderschau rund um das immer
beliebtere Halloween-Gemüse.

Nach diesem kulinarisch wichtigen Abstecher zieht es uns zurück an den Neckar. Der beschauliche Weinort Hessigheim liegt nur eine Viertelstunde von Bietigheim entfernt und hat wunderbare Weinstellagen zu bieten. Hoch berühmt und eine geologische Seltenheit sind die Hessigheimer Felsengärten, schroffe Muschelkalkfelsen über dem Neckar. Das Naturschutzgebiet beherbergt eine Vielzahl seltener Pflanzen- und Tierarten. Naturliebhaber erleben hier ein spannendes Kapitel Naturgeschichte, das unterhalb der Felsen mit dem Steillagen-Weinbau fortgeschrieben wurde. In der Felsengartenkellerei, die zahlreiche Weinerlebnisse bietet, kann man gemütlich auch sonntags Weine verkosten. Oder man folgt dem Neckar nach Besigheim, wo sich in der Alten Kelter an der Hauptstraße ebenfalls eine ansprechende Vinothek befindet.

Das nächste kulinarische Ziel wollen wir jedoch erst abends ansteuern, wenn ein weiteres beliebtes Ausflugsziel im Mittleren Neckartal erkundet ist: Lauffen liegt direkt an der Württemberger Weinstraße und am Neckartalradweg. Rad fahren, Kanutouren und Stadtführungen sind hier desgleichen zu empfehlen wie eine Wanderung durch die Rebhänge der Lauffener Neckarschlinge, um mehr zu erfahren über den berühmten Lauffener Katzenbeißer Schwarzriesling.

Den sollten wir dann abends verkosten. Trendbewusst, aber nicht modisch, gehoben, aber nicht abgehoben: so ist das Hotel & Restaurant Adler am Schloss im pittoresken Bönningheim. Sophie La Roche, allein schon der Restaurantname ist hier Programm: Die



EPPINGEN_Villa Waldeck



CLEVERSULZBACH
Hotel Restaurant Brunnenstüble
Christian Seebold

erste deutsche Frauenroman-Autorin und Großmutter von Bettina von Arnim lebte und wirkte mehrere Jahre in Bönningheim. In dieser Tradition erwartet Feinschmecker im Adler ein meisterliches Gedicht: exquisite Speisen, erlesene Weine und perfekter Service in stilvollem Ambiente. Die Qualität kommt nicht von ungefähr. Inhaber und Meisterkoch Andreas Müller, der mit seinem Adler eines der bedeutendsten kulinarischen Unternehmen der Region etabliert hat, das zudem Caterings der Extraklasse liefert, unterstützt sein Küchenteam um Jörg Berghoff auf ganzer Linie. So entsteht die durch und durch spürbare Leidenschaft, Zeitgeist und Bodenständigkeit in harmonischen Einklang zu bringen. Die raffinierten Kreationen sind von der regionalen Küche ebenso inspiriert wie von der internationalen. Das bewiesen Jörg Berghoff und Andreas Müller mit Bravour, als wir sie anlässlich unserer Herbstreise gemeinsam mit Kerstin Getto besucht haben. Zum Thema Kürbis und Kartoffel zauberte Jörg Berghoff gemeinsam mit unserer Foodbloggerin vier kreative, herbstliche Gänge, die uns mehr als überzeugten. Sollten Sie in Bönningheim das Einfache suchen, sind Sie im Adler dennoch goldrichtig. In der Vinothek des Adlers am Schloss können Sie einfach auf ein Glas Wein vorbeischaun, oder Sie genießen im Café Hüftgold, das ebenfalls zum Adler gehört. In stilvoll gemüthlicher Atmosphäre darf nach Lust und Laune gespeist, getratscht, gestaunt und geshoppt werden. Neben Kaffee-Köstlichkeiten und einer leckeren, abwechslungsreichen Speisekarte bringen hier besondere Dekorations- und Geschenkartikel Glanz ins Konzept.

Wem es am Neckar zu umtrieblich ist, der sollte auf neuen Wegen wandeln. Die Neckar-Zaber-Region, Deutschlands größte Rotweinlandschaft, ist von Bönningheim aus prima zu erreichen. Die Heuss-Stadt-Brackenheim, Cleebronn, Schwaigern, Güglingen, Nordheim, um nur einige Weinorte zu nennen, liegen südwestlich von Heilbronn. Hier wachsen die besten Württemberger Rotweine. Vom Weinort Schwaigern aus ist ein kulinarischer Abstecher in die Villa Waldeck vor den Toren Eppingens zu empfehlen, eine der besten Adressen der pfiffigen Fachwerkstadt. Für die kulinarische Seite der Villa, die ein direkt am Waldrand gelegenes 4-Sterne-Superior Hotel mit gemütlich komfortablen Zimmern, Sauna & Co. bietet, ist unser Meisterkollege Uwe Krepp verantwortlich. Regionale Produkte und Wildgerichte aus heimischen Wäldern sind



CLEVERSULZBACH_Hotel Restaurant Brunnenstüble

seine Spezialität. Alles ist meisterlich und herzlich zubereitet. Die Liebe zum Detail liegt dem gewachsenen Familienunternehmen besonders im Wellness- und Fitnessbereich des Familotel Villa Waldeck. Hier kann man geradezu perfekt vom Trubel des grauen Alltags abschalten – und die gestresste Seele einfach mal baumeln lassen. Zum Entspannungs-Angebot gehören dabei ein Saunabereich und ein Massage-Studio.

Unsere Reise durch den Weinherbst ist unendlich verlängerbar. Ein Weinort ist schöner als der andere und jeder wartet heute mit großartigen Winzern auf. Württemberger Weine sind derzeit in aller Munde. Eine neue Winzergeneration hat sich längst auf die Socken gemacht, das klassische „Vierleerschlotzen“ in ein neues kreatives Umfeld zu rücken und vehement an der Verbesserung der Weinqualitäten zu arbeiten. Trollinger ist immer noch Trollinger, aber er schmeckt heute etwas anders. Das bringt die Weinheimat Württemberg neu ins Glas und zieht vor allem auch Foodies in die heimischen Weingüter, die von regionalen Produkten mehr und mehr angetan sind.

Wer sich am Ende dieser Herbstreise einem weiteren Dichter nähern möchte, der kann nordöstlich von Heilbronn in Cleversulzbach auf den Spuren Eduard Mörikes wandeln. Das Mörike-Museum und unser Meisterkollege Christian Seebold vom Brunnenstüble sind immer einen Abstecher nach Cleversulzbach wert. In seiner Küche werden ausschließlich erstklassige Produkte verarbeitet. Dabei legt Christian Seebold größten Wert auf Nähe zum Erzeuger und versorgt sich – wann immer das möglich ist – direkt im unmittelbaren Umland. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ob Kaffee und Kuchen, Vesper oder à la carte, was hier auf den Teller kommt, ist bodenständig, lecker und immer meisterhaft gekocht.

Also machen Sie sich auf und lassen Sie den Herbst Ihr Gemüt erwärmen. Eine wahre Augenweide, die letzten Sonnenstrahlen und so mancher Gaumenschmaus erwarten Sie im Mittleren Neckartal und Zabergäu. Und seien Sie gewiss: Unsere Meisterbetriebe werden Sie meisterlich verwöhnen.



LAUFFEN_Steillagen

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Herbstreise

- 1 **IL BOCCONE**
Kirchstraße 19a | 71634 Ludwigsburg
Tel. 07141 923366 | gulewitsch@ilboccone-lb.de
www.ilboccone-lb.de
- 2 **ROMANTIK HOTEL FRIEDRICH VON SCHILLER**
Marktplatz 4+5 | 74321 Bietigheim-Bissingen
Tel. 07142 90200 | anfrage@hotelschiller.de
www.friedrich-von-schiller.com
- 3 **ADLER AM SCHLOSS**
Schlossstraße 6 | 74357 Bönningheim
Tel. 07143 82020 | rezeption@adler-am-schloss.de
www.adler-am-schloss.de
- 4 **WALDHOTEL UND RESTAURANT VILLA WALDECK**
Waldstraße 80 | 75031 Eppingen
Tel. 07262 61800 | info@villa-waldeck.de
www.villa-waldeck.de
- 5 **HOTEL RESTAURANT BRUNNENSTÜBLE**
Brettacher Straße 13 | 74196 Cleversulzbach
Tel. 07139 452086 | mail@brunnenstueble.net
www.brunnenstueble.net



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

Wertvolle Reisetipps

- | | | |
|--|---|---|
| THEMENWEG NECKAR
www.ludwigsburg-neckar.de | DEUTSCHES LITERATUR ARCHIV MARBACH
www.dla-marbach.de | FACHWERKSTATT EPPINGEN
www.eppingen.de |
| RESIDENZSCHLOSS LUDWIGSBURG
www.schloss-ludwigsburg.de | FELSENGARTENKELLEREI
www.felsengartenkellerei.de | MÖRIKE-MUSEUM
www.moerike-museum.de |
| BLÜHENDES BAROCK LUDWIGSBURG
www.blueba.de | LAUFFEN AM NECKAR
www.lauffen.de | SPANNENDE LINKS ZUM WEIN
www.weinheimat-wuerttemberg.de
www.vdp-wuerttemberg.de
www.wuerttemberger-weingueter.de |
| KÜRBISAUSSTELLUNG LUDWIGSBURG
www.kuerbisausstellung-ludwigsburg.de | NECKAR ZABER TOURISMUS
www.neckar-zaber-tourismus.de | |
| SCHILLERSTADT MARBACH
www.schillerstadt-marbach.de | HEUSS-STADT BRACKENHEIM
www.brackenheim.de | |



HERBSTZEITLOS

Kartoffel & Kürbis

Nicht erst seit wir in Deutschland ausgiebig Halloween feiern, hat der Kürbis wieder Einzug in unsere Küchen gehalten. Viele Jahre war er aufs Abstellgleis gestellt worden. Heute wirkt die Kürbissuppe, die nun wahrlich auf keiner Speisekarte mehr fehlt, auf echte Genießer schon fast ermüdend langweilig. Das soll nicht heißen, dass Kartoffel- und Kürbissuppen nicht großartig sein können. Fein gemacht und mit einer Prise Kreativität können sie durchaus beflügelnd und vor allem wärmend sein in der kalten Jahreszeit. Aber es muss nicht immer Suppe sein.

Eines steht fest: Beide heimischen Gemüse sollten jetzt unbedingt auf unseren Einkaufszettel. Sie sind regional und gesund, wie Sie unserem AOK Gesundheitstipp entnehmen können. Aber was können wir alles daraus machen? Denkt man etwas tiefgründiger darüber nach oder macht sich im Internet auf die Suche nach kreativen Rezepten, wird schnell klar, Grenzen gibt es keine. Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert, an klassischen wie kreativen Ideen für Kartoffel und Kürbis mangelt es nicht.

Ein zeitloser Herbstklassiker ist zum Beispiel die Kartoffel-Vinaigrette, die mit oder ohne Speck erstklassig zu winterlichen Blattsalaten passt. Auch der Kürbis kann Salate begleiten, ob karamellisiert oder einfach mit orientalischen

Gewürzen gebraten und durchaus in Kombination mit krossen Kürbiskernen. Natürlich sind Kartoffel und Kürbis in unterschiedlichsten Varianten fabelhafte Beilagen zu Geschmortem und Kurzgebratenem. Hier ist es überaus spannend, mal mit den unterschiedlichen Sorten zu experimentieren. Die Herzen von Kindern erobert man zudem mit bunten Gratins. Beide Gemüse sind perfekt dafür geeignet. Neben dem klassischen Kartoffelgratin sollten Sie unbedingt selbst kreativ werden. Kombinieren Sie wild darauf los und Sie werden sehen, Kürbis und Kartoffel sind gute Partner für Wurzelgemüse, für Rüben und Bete, aber auch für unterschiedlichste Käse.

Weitere Inspirationen zu Kartoffel und Kürbis finden Sie auf den folgenden Seiten. Bei unserem Workshop mit der Foodbloggerin Kerstin Getto hat Küchenchef Jörg Berghoff beide Gemüse äußerst kreativ ein- und umgesetzt. Bis zum Dessert wohlgemerkt. Also bleiben Sie kreativ und bringen Sie den Herbst bunt auf den Tisch!



DER AOK GESUNDHEITSTIPP

Wenn die Tage wieder kürzer werden und der Herbst Einzug hält, haben heimische Gemüsesorten Hochsaison. Kartoffeln und Kürbisse bereichern neben anderen jetzt die Küche und machen Gerichte zu einem unverwechselbaren Genuss. Das Schöne daran: Das reichhaltige Angebot stammt aus der Region. Noch ein Grund mehr, bei dem gesunden Gemüse beherzt zuzugreifen.

Neben ihrem Geschmack und der vielseitigen Verwendung ist die Kartoffel vor allem ernährungsphysiologisch äußerst wertvoll. Bei einem Wassergehalt von 77 % besitzen Kartoffeln nur wenige Kalorien und so gut wie kein Fett. Daher sind sie im Rahmen einer gesunden Ernährung besonders geeignet, vorausgesetzt, sie werden mit wenig Fett zubereitet. Die essbare Knolle liefert schnell verfügbare Energie in Form von Kartoffelstärke und enthält reichlich Vitamin C, Kalium, Calcium und Magnesium. Diese Vitamine und Mineralstoffe sind für den Zellaufbau und wichtige Stoffwechselreaktionen notwendig. Die Ballaststoffe aus der Schale halten zudem lange satt. Besonders wertvoll ist das Eiweiß der Kartoffel. Es enthält lebensnotwendige Aminosäuren, die unser Körper selbst nicht herstellen kann.

Ein weiterer Klassiker, der im Herbst Saison hat, ist der Kürbis. Das bunte Gemüse liefert viele wichtige Nährstoffe wie Beta-Karotin, Vitamin A, Magnesium, Calcium und Kalium. Wie die Kartoffel ist Kürbis ein wahrer Schlankmacher: 100 Gramm Kürbisfleisch besitzen nur 27 Kalorien. Kürbis wirkt zudem harntreibend, da er reichlich Wasser und Kalium, aber nur wenig Natrium enthält, und fördert die Verdauung.

Neue Ideen und Rezepte mit dem gesunden Herbstgemüse gibt es in den Kursen zur AOK-Kochwerkstatt. Informationen und Anmeldung unter aok-bw.de/gesundheitsangebote



DIE NR. 1
in der Baden-Württembergischen
GASTRONOMIE

Genuss. Direkt von hier.



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

Zu Tisch mit Teinacher



FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Es muss nicht immer Suppe sein

Kürbis mal anders

Kraftvoll verdrängt die zarte Sonne die herbstlichen Morgennebel, als wir zu früher Stunde über Mühlacker ins beschauliche Bönnigheim fahren. Ganz bewusst haben wir die Landstraße gewählt, um einen Teil Baden-Württembergs zu durchstreifen, den man leider viel zu selten zu Gesicht bekommt. Kurzweilig ist deshalb die Reise und gänzlich staufrei. Früher als erwartet verrät die Navigation, dass es nicht mehr weit ist zum Bönnigheimer Schloss. Das ist auch gut so, denn enger sollten die Gässlein jetzt nicht mehr werden, durch die wir uns manövrieren.

JÖRG BERGHOFF
Küchenchef



ANDREAS MÜLLER & JÖRG BERGHOFF RESTAURANT ADLER AM SCHLOSS

„Heimat für Feines“, so lautet das Unternehmensmotto von Andreas Müller. Namensgeber für seine gastronomische Unternehmensgruppe, die heute mehrere Unternehmen unter einem Dach vereint, ist das Hotel & Restaurant Adler am Schloss in Bönnigheim, in dem seine Firmengeschichte vor über 15 Jahren begann. Heimat, das bedeutet für Andreas Müller und sein Team zunächst mal ein klares Bekenntnis zur Region, dem Raum Ludwigsburg-Heilbronn. Hier bezieht der Adler beste Produkte frisch vom Erzeuger. Für die Region da zu sein, bedeutet für Andreas Müller aber auch, sie fernab der Heimat zu repräsentieren. Seine Gourmetküche, der Jörg Berghoff heute als Küchenchef vorsteht, ist mit allem Drum und Dran auf hochkarätigen Events im In- und Ausland präsent und lässt Baden-Württemberg glänzend dastehen. Dass der kulinarische Horizont im Adler weit über die Kürbissuppe hinausgeht, hat der leidenschaftlich kreative und akribische Jörg Berghoff in unserem Kürbis-Workshop eindeutig bewiesen.



ANDREAS MÜLLER
Patron und Küchenmeister



Einen Teil vom Kürbis hatte Jörg Berghoff bereits sauer eingelegt, mit herrlichen Gewürzaromen aus Wacholder, Safran und Sternanis. Fast hätte ich ihm das komplette Glas weggenascht.

In direkter Nachbarschaft zum spätbarocken Schloss befindet sich der Adler, wo Andreas Müller, Patron und selbst Küchenmeister, uns herzlich empfängt. Man betritt den Adler gerne, und schnell erfasst man, dass es ein wirklich außergewöhnlich spannender gastronomischer Betrieb ist. Das kleine Gourmet-Restaurant Sophie La Roche, das nach der ersten deutschen Romanautorin benannt ist, überzeugt uns mit seinem klassisch-edlen Ambiente ebenso wie die zeitlos-stylische Vinothek, die wirklich einladend ist. Alles wirkt gemütlich, freundlich, unaufgeregt, und sofort wird klar, dass wir es hier mit echten Profis und einem Haus mit ganz eigenem Stil zu tun haben.

In der Küche des Restaurants wirbelt bereits Küchenchef Jörg Berghoff. Mit ihm

verbringe ich einen wirklich inspirierenden Tag am Herd. Jörg Berghoff legt großen Wert auf regionale Produkte, die saisonal bezogen in der Qualität unschlagbar sind. Er lässt sich von der regionalen Küche inspirieren. Seine Kreationen überzeugen, aber immer auch mit einem raffinierten Schlenker ins Internationale.

Wir beginnen mit der Vorspeise aus aromatischem Butternut-Kürbis. Einen Teil vom Kürbis hatte Jörg Berghoff bereits sauer eingelegt, mit herrlichen Gewürzaromen aus Wacholder, Safran und Sternanis. Fast hätte ich ihm das komplette Glas weggenascht. Der dünn aufgeschnittene Lauch mit frisch geriebener Sternrenette, einer wohlschmeckenden historischen Apfelsorte, verschmelzt zu einem erfrischend knackigen Salat. Serviert



2015 CHÂTEAU
NICO LAZARIDI WEISS
PGI Drama
Château Nico Lazaridi
Makedonien, Griechenland

BUTTERNUT-KÜRBIS / LAUCH / STERN-
RENETTE / WALNUSS / WILDKRÄUTER

Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de



mit gerösteten Walnüssen, säuerlichen Kürbis-Pickles und würzigen Wildkräutern, zauberten wir im Nu eine wunderbare herbstliche Vorspeise, die schöner angerichtet nicht hätte sein können. Ebenso außergewöhnlich wie der Gang war die Weinauswahl, eine griechische Weißwein-Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muscat d'Alexandrie und Ugni Blanc von Nico Lazaridi. Ein spannender Wein und eine interessante Kombination zugleich. Der eindeutig dominierende Sauvignon Blanc konnte die grünen Lauch-Komponenten des Ganges unterstreichen, die von einer gewissen Cremigkeit und einem Hauch Honig abgepuffert wurden. Die feinen Nuss-Kürbis-Komponenten kamen durch die Weißweincuvée mit ihren intensiven Aromen von weißen Früchten und dezente Zitrusnoten noch intensiver zur Geltung.



Im Mittelpunkt des erfrischenden Zwischenganges steht eine frische Lachsforelle aus der Region. Nachdem wir die Gräten gezogen hatten, durfte das Filet in geröstetem Sesamöl marinieren. Inzwischen rührten wir das Topinambur-Püree cremig und blanchierten jungen Staudensellerie in verschiedenen Konsistenzen. Vor dem Anrichten hat Jörg Berghoff den Fisch rundum kurz mit einem Bunsenbrenner abgeflämmt, mit dem Sellerie auf das Topinambur-Püree gebettet und mit Topinambur-Chips garniert. Die weinkundigen Mitarbeiter der Metro hatten uns hierfür wieder einen meisterlich passenden Wein ausgesucht, den Chardonnay Exklusiv vom Weingut Pfaffl aus dem österreichischen Weinviertel, der mir schon alleine deshalb gefiel, weil er exzellent integrierte Holznoten hat. Mehr Holz hätte diesem zarten Gang nicht gut getan. Stattdessen ließ Pfaffls Chardonnay das Gericht noch harmonischer erscheinen, unterstützte die Cremigkeit des Topinambur und betonte die dezente Frische des Staudensellerie. Sein feiner Duft ist keinesfalls zu dominant. Der Hauch von Muskatnuss passte hervorragend.



GEFLÄMMTE LACHSFORELLE / LAUFFENER
ROSSAPFEL / STAUDENSELLERIE

Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de

2014 CHARDONNAY
EXKLUSIV
Weingut R&A Pfaffl
Weinviertel, Österreich

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 vorbei!



www.giesser.de

KERSTIN GETTO MY COOKING LOVE AFFAIR



Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem dritten Workshop rund um das Thema Kürbis hat sie dieses Mal mit Meisterkoch Jörg Berghoff in die Töpfe geschaut. So hat das Pfälzer Mädels einmal mehr den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Jörg Berghoff einen Küchenmeister getroffen, der ihr noch einige Tipps und Kniffe beibringen konnte. Lesen Sie selbst, wie inspiriert die kulinarische Allianz zwischen Bloggerin und Meister dieses Mal war. Einmal mehr sind vier ambitionierte Rezepte entstanden, die Sie zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft, die anderen sind auf unserer Website jederzeit abrufbar. Und übrigens auch die Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf www.meistervereinigung.de.



2012 „URBAN“ LAGREIN
Alto Adige DOC
Kellerei Tramin
Südtirol, Italien

Der Rücken vom Stromberg-Reh war für den Hauptgang bereits perfekt ausgelöst und pariert. Das Fleisch haben wir kurz und kräftig angebraten und bei niedriger Temperatur in den Ofen gestellt. Damit der Eigengeschmack der Bete besonders intensiv auf den Teller kommt, ließen wir sie im eigenen Saft gar ziehen. Wie die Hokkaido-Kürbisspalten wurden auch die Süßkartoffeln im Ofen gegart. Aus den Süßkartoffeln wurde im Handumdrehen ein köstliches Püree, dem Kürbis verliehen wir mit einer Glasur aus Ahornsirup den finalen Geschmack. Um dem Fleisch den letzten Kick zu geben, aromatisierten wir es in einer Pfanne mit zerlassener Butter, verschiedenen frischen Kräutern und einer guten Portion zerstoßener Wacholderbeeren. Das war ein ganz besonderer, wunderbarer Genuss und eine Zubereitung, die ich künftig in meine Küche einfließen lassen werde. Die Jus aus Rehknochen und Wurzelgemüse wurde durch ein fast orientalisch anmutendes Gewürz vollendet. Auf dem Teller ergaben alle diese herrlichen Komponenten ein wirklich vollkommenes Gericht für Herbst- und Wintertage. Ein echter Seelenwärmer, genau wie der Lagrein von Tramin. Leicht animalisch, dicht, mit feinen Gerbstoffen und einer dezenten Erdigkeit, unterstützte der samtige Südtiroler die Süße des Kürbis und der Bete. Zum puren Wildfleisch, das selbstverständlich in Vollendung rosé gebraten war, der ideale Wein mit einer ansprechend rubin- bis dunkelgranatroten Farbe. Die kräftige, fein abgeschmeckte Sauce konnte dem Wein noch mehr Tiefe verleihen. Sein Duft nach Veilchen und Brombeeren kam im Old World Syrah Glas von Riedel perfekt zum Ausdruck.



Rücken vom Stromberg-Reh Hokkaido / lange Bete / Süßkartoffel / Vadouvan

Zutaten für 4 Personen

800 g Rehrücken, ausgelöst | 1 kg Rehknochen | 1 Bund Suppengrün | 2 EL Tomatenmark | 1 Liter Lemberger | 2,5 Liter Gemüsebrühe | 1 kleiner Bund Kräuter, z. B. Lorbeer, Thymian | Wachholderbeeren | Salz, Pfeffer | Zucker | 1-2 TL Speisestärke | 1 kleiner Hokkaido-Kürbis | 2 Stangen lange Bete, gekocht | 250 ml Betesaft | 500 g Süßkartoffeln | 1 Limette | 1 EL Olivenöl | 1 Prise Meersalz | etwas Butter | 100 ml gutes Ahornsirup | 1 EL Vadouvan (Altes Gewürzamt Klingenberg/Main)

Zubereitung Rehjus:

Die Rehknochen salzen und in einem ausreichend großen Bräter langsam dunkel anrösten. Das Suppengrün fein schneiden (1 x 1 cm), zugeben und mitrösten, bis es Farbe annimmt. Das Tomatenmark zugeben, würzen und kurz mit anbraten. Anschließend mit dem Lemberger in drei Schritten ablöschen und einkochen lassen.

Jetzt mit einem halben Liter Gemüsebrühe oder Wasser auffüllen und einkochen lassen. Diesen Vorgang mindestens 3 Mal wiederholen (das dient der Farbgewinnung und erzeugt später einen schönen Glanz in der Sauce). Anschließend auffüllen und mind. 2 Stunden köcheln lassen. Zur Fertigstellung die Sauce durch ein Tuch passieren und auf ein Drittel reduzieren lassen. Jetzt noch ggf. mit Speisestärke nachbinden und Kräuter sowie das Vadouvan auflegen und ziehen lassen. Die Sauce darf nicht mehr kochen, da sonst die ätherischen Öle zerstört werden.

Zubereitung Hokkaido geschmort:

Den Hokkaido in gleichmäßige Spalten je 2 cm zerteilen und das Kerngehäuse großzügig entfernen. Anschließend auf ein Backblech legen und mit Ahornsirup bestreichen. Für ca. 15 Minuten bei 180 °C backen. Nach dem Backen noch etwas mit Salz abschmecken.

Zubereitung Rehrücken:

Rehrücken parieren und von beiden Seiten scharf anbraten (je maximal 1 Minute). Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 90 °C ca. 10 Minuten garen. Vor dem Servieren nochmals scharf anbraten und in warmer, zerlassener Butter mit zerstoßenen Wachholderbeeren und einem Zweig Lorbeerblätter aromatisieren.

Zubereitung eingelegte lange Bete:

Die gekochte lange Bete 0,5 cm dick aufschneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft marinieren. Rote-Bete-Saft aufkochen gut würzen und mit kalter Butter sämig binden. Die marinierte Bete darin warm ziehen lassen.

Zubereitung Süßkartoffel-Püree:

Die Süßkartoffeln mit etwas Olivenöl und Meersalz in Alufolie wickeln und bei 160 °C ca. 90 Minuten backen. Anschließend auspacken, das Fruchtfleisch herauskratzen und mit Limettensaft fein pürieren. Zur Fertigstellung abschmecken und etwas kalte Butter einmontieren.

Das Rezept finden Sie auch unter www.meistervereinigung.de



Gekrönt wurde unser Menü durch einen süßen Abschluss, der höchsten Ansprüchen gerecht wurde und den Kürbis noch mal ganz anders ins Spiel brachte. Den süßen Kürbis-Pie haben wir aus aromatischem Muskatkürbis-Püree zubereitet. Ein leckerer Crumble, der vor dem Anrichten fast weggenascht war, wurde aus dem übrigen Teig vom knusprigen Boden und karamellisierten Kürbiskernen gebacken. Jörg Berghoff überraschte mich mit wahnsinnig intensiven, eingelegten Mirabellen, die er nach dem gleichen Rezept wie der Pickled Kürbis der Vorspeise eingelegt hatte, also auch einen Tick salzig waren. Spannend. Ich bin untröstlich, dass meine eigene Mirabellenernte des Sommers bereits in Marmelade verwandelt uns eingeweckt im Keller steht. Aus einigen der Mirabellen gab es noch ein Gel. Während der Pie im Ofen fertig wurde, rührte die Eismaschine ein cremiges Kürbiseis. Aus dem Froster zauberte Jörg Berghoff noch kleine Kugeln aus Kernölparfait. Dieses Dessert würdigt den Kürbis wirklich wie kaum ein anderes. Durch die Mirabellen kam auch noch ein Hauch Sommer auf den Teller. Diese Kombination



hat mir wirklich extrem gut gefallen, genauso wie der Château Ste. Michelle, Riesling aus Columbia Valley in Washington. Kräftig aromatisch, saftig, vollmundig wie unser Dessert kam dieser mir bislang fremde Riesling daher und eroberte mein Pfälzer (Riesling-) Herz im Sturm. Seine feinen mineralischen Noten und die rassige Säure ergaben eine vollkommene Symbiose mit unserem Dessert. Sie erinnerten mich ein wenig an einen Riesling von der Mosel. Der Cremigkeit des Kuchens bot der gute Tropfen als Konterpart große Frische, den Cookie unterstützte er sicher und seine feine Süße wirkte niemals aufgesetzt, nicht mal zum Eis. Die dezente Salzigkeit der eingelegten Mirabelle forderte den Wein besonders heraus, gab ihm noch mehr Tiefe und ließ ihn nahezu trocken erscheinen. Großartig, eine Kombination, wie man sie nur selten bekommt.



2013 RIESLING
Château Ste. Michelle
Columbia Valley,
Washington State, USA

MUSKATKÜRBIS / KERNÖL / MIRABELLE
Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de

UND SONST NOCH?

Meister treffen Politik

Auch in diesem Jahr fand das politische Sommerfest in Stuttgart statt, um Politik und Servicebranchen enger zu vernetzen. Eingeladen hatten die Dienstleistungsverbände der Region Stuttgart und der DEHOGA Baden-Württemberg. Das Löwentormuseum und sein Vorplatz waren ein exzellenter Austragungsort. Dazu gesellte sich nahezu perfektes Wetter. Spalier stehende Rewe- und Metro-Mitarbeiter, chillige Livemusik und kulinarische Highlights erwarteten die 300 geladenen Gäste aus Wirtschaft und Politik, unter ihnen Innenminister Thomas Strobl, Dr. Nicole Hofmeister-Kraut, Landesministerin für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau und Peter Hauk, Minister für den Ländlichen Raum.



Meistercatering beim politischen Sommerfest

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg bewies ihr Können in Sachen Catering auf ein Neues. Sieben MVG-Betriebe bereicherten in diesem Jahr unser Catering-Team: Rainer Bertsche vom Gasthaus Löwen in Brigachtal, Markus Eberhardinger von der Speisemeisterei in Stuttgart, Wilhelm Kellenbenz vom Löwen in Süßen, Alfons Köhler von der Köhler's Krone in Dächingen, Alexander Munz vom Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern, Uwe Staiger von Staigers Event

Gastronomie in Wernau und Maxi Wahl vom Landgasthof Heldenberg in Lauterstein. Charmant serviert wurden die Speisen von den Auszubildenden der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen. „Das politische Sommerfest,“ so Uwe Staiger, erster Vorsitzende der Meistervereinigung, „dient dazu, die Branche mit der Politik zu verbinden. In erster Linie aber auch,

um neue Kontakte zu knüpfen. Jeder soll und kann davon profitieren. Und durch unser Engagement gewinnt die Meistervereinigung immer mehr an Bedeutung, auf Landesebene und bei Gastronomiebetrieben.“ Das politische Sommerfest war wieder ein Erfolg auf ganzer Linie.

Dinkelacker Brauereifest

Beim Brauereifest unseres Fördermitglieds, der Familienbrauerei Dinkelacker-Schwaben Bräu, am Samstag, 10. September 2016, waren wir auch dieses Jahr wieder mit einem Stand der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg vor Ort. Dort wurde unter Mithilfe von fleißigen Helfern, unseren KLM-Mitgliedern, Maultaschen mit Kartoffelsalat angeboten. Das Brauereifest war für uns wieder ein voller Erfolg. Bedanken möchten wir uns bei Manfred Lang, Andreas Kohler, Vladimir Bartolac, Hajrija Bartolac, Johann Kopp und Walter Schweizer für Ihr freiwilliges Engagement, den Stand zu betreuen. Unser Dank gilt auch Herrn Klaus Dieterich und Herrn Andreas Kohler, die die Organisation vor Ort übernommen haben. Außerordentlich bedanken möchten wir uns bei der Familienbrauerei Dinkelacker-Schwaben Bräu, die uns großzügiger Weise den Standplatz bereitgestellt hat, als auch bei unserem Fördermitglied MEGA, für das gesamte Sponsoring der Lebensmittel. Der gesamte Reinerlös kommt unserem Projekt der „MVG Schlemmerbande“ zugute.



V. li. n. re.: Manfred Lang, Andreas Kohler, Vladimir Bartolac, Hajrija Bartolac, Johann Kopp, Walter Schweizer

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

UND SONST NOCH?

Volksfeststammtisch dank METRO

Gemeinsam mit unserem Partner Metro fand Ende September unser beliebter Volksfeststammtisch auf dem Canstatter Wasen statt. Es war uns eine Ehre, auf Einladung der METRO in diesem Jahr bei unserem langjährigen Mitglied Uwe Schmid in seiner Schmids Wasenalm zu Gast zu sein. Im Namen der gesamten Meistervereinigung bedanken wir uns bei Herrn Jörg Stahl von der METRO Esslingen. Es ist eine Freude, mit diesem Partner zu arbeiten und einmal im Jahr auch mit ihm zu feiern.



Jahresabschluss mal anders

Seit vielen Jahren feiert die Meistervereinigung traditionell im November ihren Jahresabschluss. Im Jubiläumsjahr wollen die Meister die Korken knallen lassen und ein besonderes Festbankett auf die Beine stellen. Mit Mitgliedern, Freunden, Förderern und Sponsoren feiert die Vereinigung mit Kulinarik der Extraklasse, Musik, Tanz und einer Tombola zugunsten der Schlemmerbande am Montag, 14. November 2016. Es startet um 18 Uhr bei Uwe Staiger im „Quadrium“ in Wernau. Unter Federführung des Meisterkollegen Markus Eberhardinger von der „Speisemeisterei“ im Schloss Hohenheim werden acht Meister Bestes aus Baden-Württemberg kreieren:

- HANS HÄGE, Gasthof zum Bad Langenau
- FRANZ BERLIN, Berlins Krone Bad Teinach Zavelstein
- RAINER BERTSCHE, Gasthaus zum Löwen Brigachtal
- UWE STAIGER, Staigers Waldhorn Plochingen
- ALEXANDER MUNZ, Landgasthof Waldhorn Auenwald- Däfern
- JOCHEN BURGER, Café-Pension Endehof Elzach Oberprechtal
- ANDREAS KOTTMANN, Hotel Restaurant Hirsch Bad Ditzgenbach
- MARKUS EBERHARDINGER, Speisemeisterei Stuttgart



Olympiade der Köche

Die IKA (Internationale Kochkunst-Ausstellung) oder auch Olympiade der Köche ist der älteste und prestigeträchtigste Berufswettbewerb für Köchinnen, Köche und Pâtissiers. Alle vier Jahre findet er in Deutschland statt und wird ausgerichtet vom Verband der Köche Deutschlands (VKD). Für Mitglieder der Meistervereinigung ist das nichts Neues. Denn immerhin konnten die Meister im Jahr 2000 den Olympiasieg bei den Regionalmannschaften nach Hause holen. Auch wenn am 22. Oktober keine gesamte Aussteller-Mannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. vor Ort sein wird, so sind die

Meister in Erfurt dennoch bestens vertreten: Andreas Kottmann vom Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-Gosbach tritt als Einzelaussteller an. Wir drücken unserem Meister-Kollegen die Daumen, dass alles zu seiner Zufriedenheit läuft. Zudem wird die Meistervereinigung in der Jury gut vertreten sein. Zum einen durch Frank Widmann von Widmann's Löwen in Zang in seiner Funktion als Jury-Obmann, zum anderen durch den 1. Vorsitzenden Uwe Staiger in seiner Funktion als Juryvorsitzender der Jugendnationalmannschaften. Über die Ergebnisse werden wir im nächsten Meistermagazin berichten.

Termine für Meister

- 22. Oktober 2016 | Erfurt**
IKA Kochwettbewerb mit Jury-Teilnahme von Frank Widmann und Uwe Staiger
- 9. November 2016**
Die MVG-Schlemmerbande besucht unseren Partner DICK
- 16. November 2016**
Landesberufsschule Bad Überkingen
- 15. Creative Tartelettes Wettbewerb** von HUG
- 28. November 2016**
Stiftskirche in Stuttgart
Adventsgottesdienst in der Stiftskirche in Stuttgart mit anschließendem Stehempfang des DEHOGA

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



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:



Städtereise
Stuttgart



Schmorgerichte



IMPRESSUM

Herausgeber Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen, Tel. 07395 331, Fax 07395 1095, info@meistervereinigung.de, www.meistervereinigung.de
Gesamtrealisation und Redaktion Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. 0721 912450, contact@organize.de, www.organize.de **Anzeigenredaktion** Beck Medien- und Verlags-GmbH, Alte Steige 17, 73732 Esslingen, Tel. 0711 9378930, Fax. 0711 9378939, info@beckmedien.de, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916 **Bildnachweis** Philipp Sedlacek: Titel, 3 Jörg Berghoff / Kerstin Getto, 16 o., 18, 19 li. o., 20 - 24; Staatsministerium Baden-Württemberg: 2 li. u., re. u., 8 Winfried Kretschmann, 9 re. o.; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 2, 3 li. o., 4 - 9 Meisterfeier / Schlemmerbande; Blühendes Barock Ludwigsburg: 3 Kleine Herbstreise, 12 Residenzschloss (Fotograf: Marc Sansone), 12 Kürbisschnitzer (Fotograf: Werner Kuhnle); shutterstock: 10, 11, 15; Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal: 12, 13 Schiller-Nationalmuseum (Fotografin: Corinna Jacobs); Stadt Bietigheim-Bissingen: 13 Bietigheim-Bissingen; Stadtverwaltung Lauffen a. N.: 14 Lauffen (Fotografin: Bettina Keßler); Liquid Ambient Media – www.liquidambient.com: 25 re. o. (Fotograf: Stephan Seifert); Andreas Kohler: 25 li. u.; METRO Cash & Carry Deutschland GmbH Korntal: 26 li. o.; Verband der Köche Deutschland e.V.: 26 li. u.; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 27 Weihnachtsmarkt, Fernsehturm, Koch & Kuh; HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de: 27 Schmorgerichte

GESUNDNAH

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