



# MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

NOVEMBER 2017 – Ausgabe #52



WINTER  
2017  
**GRATIS**  
FÜR SIE ZUM  
MITNEHMEN!

**07** | SCHLEMMERBANDE  
Vereinsgründung perfekt

**12** | KRAUT UND RÜBEN  
oder immer schön  
der Nase nach

**20** | ES MUSS NICHT  
IMMER SAUER SEIN  
Filderkraut-Spezial

# Die Besten 10

erstmals auf der Intergastra

Eine besondere Motivation für den Kochnachwuchs aus den eigenen Reihen hat die Meistervereinigung in diesem Jahr geschaffen: Der Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“ wird erstmalig auf der Intergastra 2018 ausgetragen. Am Montag, 5. Februar 2018 bekommt die Jugend dafür die große Wettbewerbsbühne im ATRIUM der Messe Stuttgart. Teilnahmeberechtigt sind Teams aus zwei Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr Köchin/Koch und Restaurantfachmann/-frau, die im Sommer 2018 ihre Abschlussprüfung ablegen. Der Ausbildungsbetrieb muss wie in jedem Jahr Mitglied in der Meistervereinigung sein. Die Ausschreibung liegt den Betrieben bereits vor. Anmeldeschluss und Termin für die Einreichung der Wettbewerbsmappe ist der 15. Dezember 2017. Nähere Informationen dazu gibt die Wettbewerbsorganisation:

Alexander Munz, Landgasthof Waldhorn  
Tel. 07191 312312, E-Mail: info@waldhorn-daefern.de  
Anmeldung unter: Fax 07191 312313 oder per Post



## INTERGASTRA 3.-7.2.2018 | Messe Stuttgart

Die Intergastra findet alle zwei Jahre statt und gilt als eine der wichtigsten internationalen Fachmessen für die Branchen Gastronomie und Hotellerie in Europa. Rund 1.400 Aussteller nehmen an der Messe teil, so auch die Meistervereinigung.

Öffnungszeiten:  
Samstag bis Dienstag 10.00 bis 18.00 Uhr,  
Mittwoch 10.00 bis 17.00 Uhr

Eintrittskarten: Tageskarte 40,00 €,  
2-Tageskarte 60,00 € (online, vor Ort).



08

## JAHRESABSCHLUSSGALA AUF BURG STAUFENECK

12

### STADT-LAND-FLUSS KRAUT UND RÜBEN



20

### FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER ES MUSS NICHT IMMER SAUER SEIN



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

Verehrte Leserinnen und Leser,

was haben das Bamberger Hörmla, die Champagner Bratbirne und das Filderkraut gemeinsam? Hätten Sie's gewusst? Alle drei sind Arche-Passagiere und zählen zur Arche des Geschmacks, mit der sich Slow Food für den Erhalt der biokulturellen Vielfalt einsetzt. Aber warum? Man sollte es nicht glauben, aber die große Mehrheit der Arche-Passagiere ist vom Aussterben bedroht. Dass auch unser baden-württembergisches Filderkraut diesen Schutz genießt, freut uns einerseits sehr, macht uns aber auch ein bisschen nachdenklich.

Deshalb möchten wir in dieser Ausgabe eine Lanze brechen für diese Spezialität, die manchem zunächst banal erscheinen mag. Das Filder-Spitzkraut ist eine selten gewordene und sehr geschmackvolle Untervarietät des weißen Kopfkohls mit einer charakteristischen „Spitze“. Mit der Mechanisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend Rundkraut, da dieses komplett maschinell verarbeitet werden kann. Als Folge ging der Anteil von Spitzkraut stark zurück. Doch keine Sorge, in den letzten Jahren haben sich viele Filder-Bauern zurückbesonnen. Sie vermarkten direkt, züchten das Saatgut in Eigenregie und achten darauf, dass Samen und Setzlinge nicht über die Region hinaus vertrieben werden. Fremdzüchtungen werden nicht akzeptiert. Damit Sie Ihr Spitzkraut in Zukunft auch direkt in Hofläden kaufen können, haben wir ein paar davon in unseren Reisebericht auf Seite 12 aufgenommen.

Als aufmerksamer LeserIn haben Sie in der letzten Zeit sicher auch unser Projekt Schlemmerbande verfolgt. Es ist jetzt soweit, alle Vorbereitungen sind abgeschlossen und die Vereinsgründung ist perfekt. Dies war zweifelsohne unser Highlight des Jahres 2017, von dem Sie gewiss noch öfter hören und lesen werden.

Zum Ausklang des Jahres wünschen wir Ihnen mit dieser Weihnachtsausgabe eine herrlich-besinnliche Advents- und Weihnachtszeit. Besuchen Sie unsere Meisterkollegen, wenn Ihnen das Kochen mal zu viel wird. Es warten viele genussvolle festliche Menüs auf Sie und Ihre Familien!

Schöne Weihnachten  
und ein gutes Neues Jahr

Ihr Uwe Staiger

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



# Politisches Sommerfest

Aus Baden-Württemberg für Baden-Württemberg

Auch dieses Jahr luden die fünf Dienstleistungsverbände des Landes, darunter der DEHOGA Baden-Württemberg, zum politischen Sommerfest nach Stuttgart ein. Nachdem das politische Sommerfest letztes Jahr aufgrund einer Sonderausstellung im Museum Schloss Rosenstein in das Museum am Löwentor ausgewichen ist, kehrte es dieses Jahr wieder an seine gewohnte Austragungsstätte zurück.

Bei strahlendem Wetter folgten zahlreiche Größen aus Wirtschaft und Politik der Einladung, unter ihnen Guido Wolf, Minister der Justiz und für Europa des Landes Baden-Württemberg, Michael Theurer, Europa-Abgeordneter und FDP-Landesvorsitzender, der FDP-Landtagsabgeordnete Hans-Ulrich Rülke sowie viele Abgeordnete des Bundes- und Landtags.

Als Ehrengast und Rednerin eröffnete die Wirtschaftsministerin Baden-Württembergs, Frau Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut, das Sommerfest, gefolgt von Karlhubert Dischinger, der in seiner Rolle als Präsident des Verbandes Spedition und Logistik Baden-Württembergs (VSL) im Namen des Verbandes sprach. Das politische Sommerfest wurde ins Leben gerufen, um Politik und Servicebranchen enger zu vernetzen. Servicebranchen meint in diesem Fall die Arbeitsgemeinschaft der Dienstleistungsverbände Baden-Württemberg, welche aus dem Einzelhandelsverband Baden-Württemberg (EHV), dem Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), dem Verband für Dienstleistung, Groß- und Außenhandel (VDGA), dem Wirtschaftsverband für Handelsvermittlung und Vertrieb (CDH) und dem Verband Spedition und Logistik (VSL) besteht.

Auch dieses Jahr bewies die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-

Württemberg ihr Können in Sachen Catering. Sechs Meistervereinigungs-parteien waren als Caterer-Team am Sommerfest beteiligt: Ulli Kellenbenz vom Löwen in Süßen, Alfons Köhler von der Köhler's Krone in Dächingen, Uwe Staiger, sowohl vertreten durch Staigers Waldhorn in Plochingen als auch durch Staiger's Essbar in Wernau und Gerhard Wahl vom Landgasthof Heldenberg in Lauterstein. Auszubildende der Landesberufsschule Bad Überkingen, die erneut mit einem professionellen und kompetenten Service überzeugten, unterstützten die Meistervereinigung. Zu Beginn der Veranstaltung gab es ein 6-Kreationen Flying Buffet, welches im Innen- und Außenbereich gereicht wurde. Hauptgang und Dessert wurden an diversen Stationen serviert. Das Catering fand die volle Zustimmung der Gäste. Die Meistervereinigung fühlt sich geehrt, dass sie erneut das Catering für das politische Sommerfest ausrichten durfte, so Uwe Staiger, erster Vorsitzender der Meistervereinigung. Das Meister-Catering arbeitet in flexibler Besetzung zusammen, dadurch ist die Ausrichtung großer Veranstaltungen, wie z.B. das politische Sommerfest, überhaupt erst möglich. Es ist eine gute Plattform, um sich mit anderen Branchen besser zu vernetzen und neue Kontakte zu knüpfen. Alle Beteiligten ziehen erneut ein positives Fazit für das politische Sommerfest.



## DIE MEISTERKÖCHE DES POLITISCHEN SOMMERFESTS



ULLI KELLENBENZ  
Hotel Restaurant Löwen, Süßen



ALFONS KÖHLER  
Köhlers Krone, Dächingen



ANDREAS MÜLLER  
Adler am Schloss Hotel & Restaurant



UWE STAIGER  
Staigers Waldhorn, Plochingen  
Staiger's Essbar, Wernau



GERHARD WAHL  
Landgasthof Heldenberg



MEISTERLICH ZUBEREITET

## Baden-Württemberg kulinarisch kreativ

VORSPESISE | Flying Buffet

Terrine vom Saibling auf Avocado-Relish  
Ziegenkäse-Praline mit Pfeffer-Hutzfrüchten auf Zwetschgen-Chili-Dip  
Maultaschen-Carpaccio mit Speckmarinade und Radisle  
Geräucherter Lammschinken auf Ratatouille-Salätchen  
Brunnenkresse-Mousse an Bruschetta, mit Oliven-Tapenade  
Krustentier-Bisque mit Garnelen-Saté-Spieße

HAUPTGANG | Buffet

Rehkeule von der Schwäbischen Alb am Stück rosa gebraten  
Schlehen-Sößle, Wirsinggemüse und Bubespitzle  
Geschmorte Kalbshaxe mit grober Senfsauce, Speckbohnen  
Zanderfilet mit Aromaten gebraten, an Pimentogemüse, Kräuter-Sößle und goldbrauner Grießschnitte  
Gebratene Alblinsen-Küchle auf sommerlichem Gemüseragout und Rotwein-Schalotten-Sößle

DESSERT

Limetten-Gurkensorbet auf Zitrusfrüchte-Coulis  
Piña-Colada-Eispraline im weißen Schokoladen-Kokos-Mantel auf Ananas-Ragout  
Lavendel-Crème brûlée mit braunem Zucker flambiert  
Sommerbeerentörtchen auf Schokoladenbiskuit  
Sauermilch-Shot mit Himbeer-Knusper  
Käseauswahl vom Brett



V. li. n. re.: Andreas Kohler (MVG), Nicole Domon (MVG), Uwe Staiger (MVG), Alfons Köhler (MVG), Frank Widmann (MVG), Sabine Drexler (AOK), Bruno Kriegelstein (MLR), Matthias Kübler (MVG)

## Vereinsgründung perfekt

„MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker“ geht an den Start

Im Juli 2017 war es endlich so weit. Gemeinsam mit der AOK Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) hat die Meistervereinigung Gastronom den Verein „MVG Schlemmerbande - Die Genussentdecker“ gegründet. Damit wird das seit vier Jahren in Esslingen erfolgreich erprobte Pilotprojekt jetzt landesweit umgesetzt. Als Vorstände wurden Uwe Staiger von der Meistervereinigung Gastronom e.V. sowie seine beiden Stellvertreter Matthias Kübler (MVG) und Sabine Drexler (AOK Baden-Württemberg) einstimmig gewählt.

Ziel dieses Vereins ist es, Kinder im Alter von 9 bis 12 Jahren ein Jahr lang in die Themen Küchenpraxis, Ernährungslehre, Hygiene sowie Lebensmittelproduktion und -anbau einzuführen. Dabei steht insbesondere die erfolgreiche Vernetzung der lokalen Träger mit den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V., den AOK-Ernährungsfachkräften sowie den lebensmittelproduzierenden und -verarbeiteten Betrieben im Fokus. In den nächsten Jahren sollen landesweit 14 Schlemmerbanden an den Start gehen. In regelmäßig stattfindenden Workshops dürfen Mädchen und Jungen auf spielerische Weise in die Welt der Gastronomie eintauchen, erklärte Meister-Kollege Matthias Kübler: „Beim gemeinsamen Kochen und Genießen

entwickeln die Kinder nicht nur ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln, sondern erkennen auch, wie viel Spaß es macht, selbst zu kochen, und wie viel besser es schmeckt!“

Anlässlich der Vereinsgründung konnten die kleinen „Genussentdecker“ den regionalen Tomatenanbau in der Fellbacher Gärtnerei Welz entdecken, ein Herzensprojekt auch für die Staatssekretärin des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Friedlinde Gurr-Hirsch. In Ihrem Grußwort zeigte sie sich begeistert und sprach dem Projekt höchste Anerkennung für die zukunfts-trächtigen Bemühungen aus: „Ihr Engagement ist nicht nur beeindruckend, sondern zeigt auch Ihren vorausschauenden Blick in die Zukunft. Sie zeigen, dass regional erzeugte Lebensmittel Seite an Seite gehen mit einem gesundheitsförderlichen genussvollen und nachhaltigen Essverhalten.“

Weitere Informationen sowie die Bewerbungsinformationen finden Sie unter: [www.schlemmerbande.de](http://www.schlemmerbande.de).



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)



# Jahresabschlussgala

der Meistervereinigung Gastronom e. V.  
auf Burg Staufeneck

Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. lud Anfang November zum Jahresabschlussessen 2017 ein. 135 Mitglieder, Freunde und Gönner folgten der Einladung. Im schönen Ambiente wurde bei unserem Meisterkollegen Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck im bis auf den letzten Platz gefüllten Bankettsaal fürstlich gefeiert.

Uwe Staiger, der erste Vorsitzende, begrüßte die Gäste und hielt einen Rückblick auf ein ereignisreiches Jahr 2017. Ein großer Dank galt den Kolleginnen und Kollegen, die sich im besonderen Maße für den Verein und dessen Ziele einsetzten. Besonders betonte er die Weiterentwicklung der Schlemmerbande, die in Zusammenarbeit mit der AOK und dem MLR auf ganz Baden-Württemberg ausgeweitet werden soll. Zugunsten der Schlemmerbanden wurde im Laufe des Abends eine original signierte Radierung von Günter Grass mit dem Titel „Die bösen Köche“ versteigert. Gespendet wurde diese Radierung vom

Meisterkollegen Uli Seger aus Tamm. Rolf Straubinger hatte sich fest vorgenommen, diese Radierung zu ersteigern. Mit dem Satz „Das Bild bleibt auf der Burg!“ ersteigerte er es tatsächlich. Anschließend bedankte sich der Vorsitzende bei den anwesenden Partnern für die erfolgreiche und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Das besondere Highlight an diesem Abend war das 6-Gang-Menü, welches Rolf Straubinger mit seiner Küchencrew für die Kollegen gezaubert hatte, eine wahrlich meisterliche Auswahl und

Kombination an Zutaten. Jeder Gang war ein Kunstwerk und begeisterte Augen und Gaumen. Der freundliche und sehr aufmerksame Service unter der erfahrenen Hand von Heike Straubinger rundete den Abend ab.

Rolf Straubinger, seit Jahren einer der besten Ausbilder in unserer Region und inzwischen deutschlandweit der Betrieb, der die meisten „Deutschen Meister“ im Azubi-Bereich hervorgebracht hat, ließ es sich nicht nehmen, den Meisterkollegen die Gewinnerin des Achenbach-

Preises 2017, Katharina Rauscher, vorzustellen. Sie wurde im Betrieb Burg Staufeneck ausgebildet und war an diesem Abend in der Küchencrew mit dabei.

Sichtlich erfreut über die tolle Resonanz, die gute Stimmung, das hervorragende Essen und die guten Gespräche, beschloss Uwe Staiger den Abend mit den Worten: „Die fruchtbaren Gespräche unter Kollegen bei geselligen Events, wie diesem Jahresabschlussessen – DAS ist die DNA der Meistervereinigung!“



MEISTERLICH ZUBEREITET

## Das Menü der Jahresabschlussgala

**GÄNSELEBER UND MEER**  
Gänseleber | Alge | Yuzu-Guaven-Saft  
Erbse | Mandelöl | Karamell

**ZANDER IM HERBST**  
Zander | gepickeltes Herbstgemüse  
Kürbis | Malzerde | Radieschen | Rettich

**SURF & TURF**  
Getauchte Muschel | Kaviar-Kartoffel  
Enten-Ravioli | Austernage | Rote Bete

**LINSEN UND TRÜFFEL**  
Linsen | Schwarzwurzel | Nußbutterschaum  
Kartoffel | Trüffel | Eigelb

**ROULADE UND BACKE VOM STAUFERRIND**  
Minutenroulade | geschmorte Backe | Mais in Strukturen  
Seeszwiebel | geröstete Spätzle

**APFELBUTZEN NACH FABIAN WOLF**

**METRO GASTRO**

**DIREKT AUS DER REGION**

Entdecken Sie unser großes regionales Sortiment:  
**ACHTEN SIE AUF DAS GELBE SCHILD AM REGAL**

←

**NOCH KEIN KUNDE ABER GEWERBETREIBENDER?**  
Jetzt anmelden:  
[www.metro.de/kundewerden](http://www.metro.de/kundewerden)

Eine vertrauensvolle Partnerschaft mit vielen regionalen Erzeugern ist Ihre Garantie für Vielfalt, Qualität und Geschmack direkt aus der Region.  
Mehr Infos unter [metro.de/regional](http://metro.de/regional)

Mannheim

**15 x in Baden-Württemberg**

Satteldorf

- Bruchsal
- Karlsruhe
- Baden-Baden
- Korntal
- Esslingen
- Böblingen
- Salach
- Gomaringen
- Albstadt
- Gundelfingen
- Ravensburg
- Wangen

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

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



Stadt, Land, Fluss

# Kraut und Rüben

## oder immer schön der Nase nach

**I**n unserer Herbstausgabe nehmen wir jahreszeitlich passend eine Region im Ländle unter die Lupe, die ein ganz besonderes Spannungsfeld vorzuweisen hat, die Filder. Für den Stuttgarter liegen sie „oben“, für den Autofahrer links und rechts der Autobahn. Dem Genießer liegt sie am Herzen und manchem in der Nase. Denn auf den Fildern wird eine alte Tradition gehegt und gepflegt: das spitzköpfige Filderkraut.

Gerade mal 10 Kilometer und 200 Meter über dem im Talkessel gelegenen Zentrum der Schwabenmetropole erhebt sich die Filderebene. Bekannt für besonders fruchtbare Lössböden ist sie nicht nur bestens für die Landwirtschaft geeignet, sie zählt erwiesenermaßen zu den fruchtbarsten Agrarböden Deutschlands.

Weithin geschätzt sind die Filder für ihr Kraut, nicht zuletzt, weil das Spitzkraut, das unlängst von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde, in Deutschland ausschließlich in dieser Region angebaut wird. Der Schwabenkohl, wie er auch genannt wird, ist ein feinrippiger Weißkohl, dessen Kopf spitz zuläuft und sich im Gegensatz zu anderen Kohllarten eher lockerblättrig zeigt. Durch seine zarte Blattstruktur ist er das ideale Grundprodukt für bestes Sauerkraut. Die Filderbauern behandeln es schon deshalb wie ein Edelprodukt und ernten ausnahmslos von

Hand. Kaufen kann man die beliebte Spezialität vor allem bei den Kraut-Bauern direkt, ob als ganzer Kopf, gehobelt oder als fertiges Sauerkraut. Das tun auch unsere Meisterkollegen, die das inzwischen wieder äußerst beliebte Gemüse im ganzen Land ideenreich in ihre Kreationen einbauen. Man findet es heute in vielfältiger Begleitung, zu Pulled Pork ebenso wie zu zarten Zanderfilets.

Dabei ist der Ursprung des Spitzkohls bis heute nicht vollständig geklärt. Man vermutet, dass er seine erste Erwähnung durch den engagierten Bernhäuser Pfarrer Johannes Bischoff im Jahr 1772 fand, geht aber davon aus, dass er um einige Jahrzehnte älter ist. Auch das Wissen um die eigentliche Züchtung zur spitzen Form liegt im Dunkeln. Der Überlieferung nach sollen es die Mönche des nahe gelegenen Klosters Denkendorf gewesen sein. Und genau hier wollen wir auch mit unserer Reise starten.

Denkendorf wird auch das Tor zur Filder genannt. Die Geschichte des Ortes ist über die Jahrhunderte eng mit der Geschichte des Denkendorfer Klosters verbunden. Es wurde bereits vor dem Jahr 1129 urkundlich erwähnt, als Papst Honorius II. das vom Grafen Berthold gestiftete Kloster unter seinen Schutz nahm. Das bis heute erhaltene Kernstück ist die Krypta, in der die alten, gottesdienstlichen Sitten des Jerusalemer Mutterklosters gepflegt wurden. Nach der Reformation wurde das Kloster Denkendorf eine der bedeutendsten evangelischen Klosterschulen in Württemberg. Als berühmtester Schüler gilt der Dichter Friedrich Hölderlin, der von 1784 bis 1786 in Denkendorf unterrichtet wurde. Am Fuße des Denkendorfer Klosters wurden die denkmalgeschützte Kelter und die frühere Zehntscheuer durch umfangreiche Sanierungen dauerhaft erhalten. Die ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Klosters gelten als bauhistorisch wertvolles Gebäudeensemble und auch der mit Quellwasser befüllte Klostersee hat auf den Besucher eine mehr als einladende Wirkung. Um ihn herum verläuft ein Rundweg mit idyllischer Promenade und romantischen Sitzmöglichkeiten. Für die Region typisch sind auch die neuangelegten Gärten, die an die alten Bauerngärten der Region erinnern.

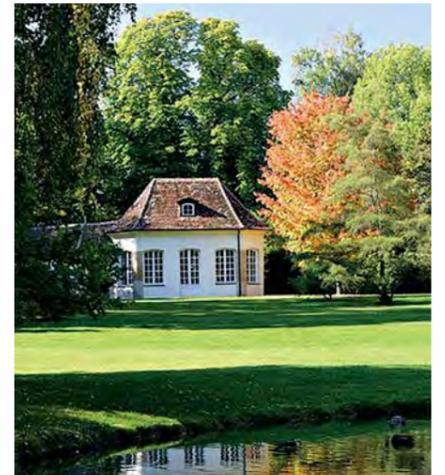
Man kann die Filder mit dem Auto oder mit dem Fahrrad erkunden. Es gibt ausgewiesene Radwege und Radtouren so weit das Auge reicht. Die Region bietet darüber hinaus eine unendliche Vielfalt an höchst zuverlässigen und engagierten selbstvermarktenden Landwirten, die saisonal selbstverständlich alle Filderkraut im Angebot haben – und das mitten in einer der größten Metropolregionen Deutschland. Hier gibt es frisches, regional gewachsenes Obst und Gemüse, regionalen Käse, Brot und häufig auch selbst gemachte Marmeladen und Eingemachtes, meist in bester Bio-Qualität – ein Einkaufserlebnis der ganz anderen Art. Danach kehrt man einfach ein, weil auch die Dichte der guten schwäbischen Wirtshäuser wirklich erwähnenswert ist.

Unser erster kulinarischer Stopp führt uns ins Restaurant Hahnen nach Sielmingen, einen Ortsteil von Filderstadt. Hier lässt es sich in historischer Umgebung zeitgemäß, ungezwungen und mit Spaß genießen. „Durch und durch regional, bodenständig schwäbisch“, so die Devise von Meister und Küchenchef Joachim Pollak. Ob heimisches Wild, hausgemachte Maultaschen und Kässpätzle, sein besonderes Augenmerk legt Joachim Pollak auf die Saucen, die ihm eine wahre Fan-Gemeinde von Jung bis Alt bescheren. Denn hier im Hahnen, den übrigens auch der Aral Schlemmeratlas als eines der besten Restaurants der Stadt sieht, findet man sie noch, die gute schwäbische Küche, ohne zeitgemäße Neuerungen zu verschlafen. So schaut das Küchenteam gerne mal über den schwäbischen Tellerrand hinaus, kreierte das eine oder andere europäische Gericht und nimmt Rücksicht auf Allergiker, was die heimische Kost perfekt ergänzt. Viel Leidenschaft spürt man im Hahnen zudem bei der Weinauswahl. Neben einer guten Auswahl an heimischen Gewächsen finden sich kleine, feine Weingüter aus ganz Europa auf der Karte, von deren Qualität sich das Hahnen-Team stets selbst vor Ort überzeugt hat.

Wer richtig tiefgründig in das Thema Natur einsteigen möchte, ist auf den Fildern ebenfalls am richtigen Ort und sollte zu diesem Zweck unbedingt eine Stippvisite in Hohenheim einplanen. Bekannt ist Hohenheim vor allem, weil Herzog Carl Eugen von Württemberg hier ganz öffentlich und ohne Umschweife die Liaison zu seiner Favoritin Franziska von Leutrum auslebte. 1776 avancierte Schloss Hohenheim deshalb auch zu seiner Sommerresidenz. Seinen Plan, genau hier ein neues großes Residenzschloss nach Versailler Vorbild zu bauen, konnte der Barockherrscher zwar vollenden, aber selbst nicht mehr darin residieren. Bis zu seinem Tod im Jahr 1793 lebte

er mit seiner geliebten „Franzele“, die er 1785 ehelichte, in der provisorischen Wohnung im Mansardengeschoss des heutigen Speisemeistereiflügels. Umgeben von den fruchtbaren Filderflächen und heutzutage eingerahmt von den Stuttgarter Stadtteilen Plieningen und Birkach sind es vor allem die Hohenheimer Gärten, die seit 200 Jahren eine wahre Attraktion sind. Gehegt und gepflegt werden sie heute von der namhaften Agraruniversität Hohenheim, die in Teilen bis heute im Schloss untergebracht ist. Zu entdecken gibt es viele botanische Besonderheiten, ein Spaziergang durch das reizvolle und vielfältige Gartenensemble lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Die Hohenhei-

HOHENHEIM\_Exotischer Garten



HOHENHEIM\_Schloss Hohenheim



HOHENHEIM\_Botanischer Garten



DENKENDORF\_Klosteranlage



SIELMINGEN\_Restaurant Hahnen



LEINFELDEN-ECHTERDINGEN\_Krautfest



SIELMINGEN\_Restaurant Hahnen Familie Pollak



SIELMINGEN\_Restaurant Hahnen



LEINFELDEN-ECHTERDINGEN

mer Gärten sind ganzjährig und ohne Eintrittsgebühr geöffnet. Öffentliche Sonntagsführungen, die einmal monatlich angeboten werden, bieten einen idealen ersten Einstieg.

Von Hohenheim zieht es uns ins benachbarte Leinfelden-Echterdingen. Hier findet jedes Jahr am dritten Oktoberwochenende das größte Happening rund ums Filderkraut statt, das Filderkrautfest. Beim traditionellen Herbsttreff wird der Spitzkrautkopf zum Star. Die Krautköpfe werden gestemmt, geschmückt, in sportlichen Stafetten durch die Straßen getragen und gehobelt, bis der neue Krauthobelweltmeister gekürt ist. Bei Deutschlands größter Krauthocketse genießen und feiern tausende Krautfans in liebevoll dekorierten Lauben und gemütlichen Scheunen. Überall duftet es nach leckeren Filderkraut-Spezialitäten und die Nächte werden zum Tag gemacht. Daher ist es auch empfehlenswert, früh genug nach Übernachtungsmöglichkeiten Ausschau zu halten.



Baden-Württemberg





## FILDERKRAUT

# Nicht nur für Matrosen



Man kennt die Szenerie aus alten Büchern und Filmen: Auf ihren Entdeckungsreisen hatten die Seefahrer fässerweise Sauerkraut an Bord. Damit waren sie vor der gefürchteten Skorbut-Krankheit geschützt. Was den gesäuerten Kohl so wertvoll macht, wussten die Herren der Weltmeere damals noch nicht. Die moderne Ernährungswissenschaft ist sich heute einig; Sauerkraut ist eine wahre Vitamin-C-Bombe. Da kann die Zitrone

gelb vor Neid werden. Doch nicht nur deshalb ist das Sauerkraut in Deutschland extrem beliebt. Es gehört hierzulande zum Herbst dazu wie kein anderes Gemüse. Kommt der Herbst, kommt die Lust auf Kraut. So findet man es auch in fast allen deutschen Regionalküchen. Es passt zum Eisbein ebenso gut wie zu Nürnberger Rostbratwürstle. Manchmal könnte man fast glauben, es ist das deutsche Gemüse schlechthin.



Eine besonders feine Variante wächst auf den Fildern vor den Toren der baden-württembergischen Landeshauptstadt Stuttgart. Das Filderkraut, das auch Spitzkohl genannt wird, gibt es fast ausschließlich hier. Daher beschloss die EU-Kommission 2011, für das Filderkraut das Zeichen „geschützte geographische Angabe“ zu vergeben, wonach mindestens eine der Produktionsstufen, Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung im Herkunftsgebiet zwischen Stuttgart und Esslingen stattgefunden haben muss. Im Gegensatz zum rundlichen Weißkohl weist der Spitzkohl feinere Blattstrukturen auf, die lockerer aufeinanderliegen. Bis heute wird das druckempfindliche Filderkraut von Hand geerntet. Durch seinen besonders feinen, leicht süßlichen Geschmack ist es sehr gut zur Herstellung von Sauerkraut geeignet.

Das Filderkraut enthält eine große Menge an Vitaminen und Mineralstoffen, was es, vor allem im Winter, zu einem wichtigen Bestandteil einer gesunden Ernährung macht. Der hohe Vitamin-C-Gehalt, der allerdings den hellen Kohlsorten vorbehalten ist, stärkt das Immunsystem, der Körper benötigt es außerdem für zahlreiche Stoffwechselfvorgänge. Beim Spitzkohl beträgt er etwa 60 Milligramm pro 100 Gramm, was bereits 60 % des Tagesbedarfes eines

Erwachsenen deckt. Ein weiterer Vorteil ist, dass alle Kohlsorten eine Vitamin-C-Vorstufe, das Ascorbigen, enthalten, welches erst beim Kochen entsteht. Was also bei anderen Gemüsesorten gerade beim Kochen teilweise zerstört wird, wird dadurch beim Kohl erst freigesetzt.

Außerdem gehört der Spitzkohl, wie alle grünen Blattgemüsesorten, zu den besonders guten Vitamin-K-Lieferanten, welches nötig für die Blutgerinnung ist und die Knochen stärkt. Darüber hinaus sind verschiedene B-Vitamine (B1, B2, B6), Provitamin A, Eisen und Jod enthalten. Einen sehr hohen gesundheitlichen Vorteil bieten auch die sekundären Pflanzenstoffe wie ätherische Senf- und Schwefelöle, welche eine desinfizierende, entzündungshemmende und hustenstillende Wirkung besitzen, was gerade im Winter heilsam sein kann. Die Ballaststoffe regen die Verdauung an und sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Des Weiteren eignet sich Filderkraut sehr gut zum Abnehmen, da es mit gerade einmal 23 Kilokalorien pro 100 Gramm extrem kalorienarm ist.



„Informationen rund um die Themen gesund Genießen und Kochen erfahren Sie in den Angeboten der AOK-Ernährungswerkstatt überall in Baden-Württemberg. Alle Termine ab Dezember 2017 unter [www.aok-bw.de/Gesundheitsangebote](http://www.aok-bw.de/Gesundheitsangebote)



**KLUMPP** GASTRONOMIE  
UND HOTEL  
EINRICHTUNG

**TUTTO BENE!**

Kreuzstraße 43 • 71723 Großbottwar • Tel. 07148 / 16 19 20 • [www.klumpp-gastroplanung.de](http://www.klumpp-gastroplanung.de)

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

# Es muss nicht immer sauer sein

Kraut & Co.



Das heutige Ziel unseres Meister-Workshops ist die Gemeinde Steinenbronn, ganz idyllisch am Rande des Naturparks Schönbuch gelegen. Hier befindet sich das familiengeführte 3-Sterne-Hotel und Restaurant KRONE. Tim Hornung, Inhaber sowie Küchenchef, und Meister Bernd Schlecht und sein Team empfangen uns mehr als herzlich, und ein wahrlich angenehm spannender Tag rund ums Kraut beginnt.

Mir gefällt besonders gut, dass hier eine traditionell schwäbische, saisonale und kreative Küche gelebt wird. Alle Zutaten werden von naheliegenden Produzenten geliefert und das Wild stammt aus hauseigener Jagd. Gekonnt und auf bestem Kochhandwerk basierend werden die feinen Ingredienzen für die Gäste zubereitet. Das kann man seit Kurzem nicht mehr nur im Restaurant erleben, denn die KRONE hat 2015 „Nachwuchs“ bekommen. In der ehemaligen Metzgerei des Hauses befindet sich nun das „Krönle“. Hier wird schwäbische Küche zum kleineren Preis geboten, vom Wurstsalat bis zum Maultäschle.

Neben einer Extraportion Regionalküche können sich die Gäste in der Krone auf eine gleichbleibend hervorragende Qualität verlassen. Denn nur Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gerichte ausgezeichnet werden. Die „Schmeck den Süden“-Betriebe werden jährlich streng bezüglich der Herkunft ihrer Produkte kontrolliert und erhalten erst dann die begehrte Löwen-Auszeichnung, die sie auch auf der Speisekarte kommunizieren dürfen.

Dass wir uns hier mitten auf den Fildern heute ums Filderkraut kümmern, scheint ein Stück weit selbstverständlich. Keine Frage, die Spitzkohlköpfe eignen sich besonders gut zum Sauerkraut und zu solchem wird es auch fast überall hier verarbeitet. Aber zu Meister Bernd Schlecht sind wir ja gereist, um zu sehen, was man noch so machen kann aus dem feinen Schwabenkohl. Schon die erste Vorspeise liest sich verlockend: Filderkrautkuchen mit Steinenbronner Wildschweinschinken.

Wir beginnen mit dem Boden für den Filderkrautkuchen. Dieser besteht aus einem Hefeteig, für den wir zuerst einen Vorteig aus Hefe, Zucker und Milch in Mehl anrühren. Nach etwa 15 Minuten ergänzen wir den Vorteig noch mit flüssiger Butter und Salz. Jetzt heißt es kräftig von Hand kneten und falten, bis wir einen glatten Teig haben. Dieser Teig darf dann für 30 Minuten abgedeckt gehen.



BERND SCHLECHT  
Küchenchef



TIM HORNUNG  
Inhaber

## TIM HORNUNG & BERND SCHLECHT HOTEL KRONE STEINENBRONN

Die Krone in Steinenbronn ist ein Familienbetrieb in 4. Generation mit rustikal-modernem Charme und gerade mal zehn Kilometer vom Stuttgarter Flughafen entfernt. Tim Hornung ist seit 2009 als Juniorchef im elterlichen Betrieb, nachdem er sagenhafte Stationen hinter sich gebracht hat. Gelernt hat der talentierte Junior im Hotel Restaurant Stausee in Metzingen, weiter ging es ins Hotel Adlon nach Berlin, anschließend kamen das Schlosshotel Bühlerhöhe und dann „The Dolder Grand“ in Zürich. Unterstützt wird er tatkräftig von seinem Küchenmeister Bernd Schlecht. Dessen vorangegangenen Küchenchefstellen waren in der Köhler- und Bauernstube der Traube Tonbach sowie auf dem Weltreiseschiff Crystal Symphony. Gemeinsam sind sie für die Küchen der Krone in Steinenbronn verantwortlich, die heute von Regionalität bestimmt ist. Den Gast erwartet eine kreative, saisonale Küche, denn die besten und frischesten Produkte wachsen vor der eigenen Tür. So pflegt das Krone-Team einen freundschaftlichen Umgang mit heimischen Bauern, Jägern, Käseherstellern und allen Produzenten guter regionaler Produkte.





Inzwischen schneiden wir das Spitzkraut in feine Streifen. Bernd Schlecht verrät mir, dass sich das Kraut auch gut hobeln lässt. Anschließend dünsten wir das Kraut in etwas Butter glasig an und lassen es etwas abkühlen. Mir schmeckt es schon jetzt besonders gut!

Für den Guss vermengen wir Eier, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Kümmel und das Kraut gut miteinander. Der Hefeteig ist nun schön aufgegangen. Bernd Schlecht rollt ihn routiniert aus und gibt ihn auf ein gefettetes Backblech. Ich darf den Boden mit einer Gabel einstechen und schon kommt die Krautfüllung dazu. Als der Krautkuchen goldbraun gebacken ist, schneiden wir ihn noch warm auf und richten ihn mit angemachten Wildkräutern an. Die hauchdünnen Scheiben vom hausgemachten Wildschweinschinken zergehen zartwürzig auf der Zunge und dürfen neben dem Krautkuchen auf keinen Fall fehlen. Als erstklassiger Begleiter entpuppte sich zu diesem schwäbisch-regionales Gericht ein trockener 2015 Trollinger \*\*\* der Remstalkellerei in Weinstadt im Anbaugebiet Württemberg. Wir schenken den Wein in ein größeres Glas ein, sodass der Schwerpunkt seiner Aromen auf einem weichen, galanten und runden Trollinger liegt. Seine feine Würze unterstützt gut das rauchige Aroma des selbstgeräucherten Schinkens, das zarte Tannin des Trollingers passt sich wunderbar an den cremigen Filderkrautkuchen an. Am besten schon beim Würzen des Filderkrautkuchens den Wein probieren, so kann beides gut aufeinander abgestimmt werden.

2015 TROLLINGER\*\*\*  
TROCKEN

Remstalkellerei eG  
Württemberg, Deutschland



FILDERKRAUTKUCHEN | STEINENBRONNER WILDSCHWEIN-SCHINKEN  
Das Rezept finden Sie unter [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de)



Schon bei meinen Vorbereitungen war mir klar, dass die zweite Vorspeise deutlich anspruchsvoller für mich sein würde: Roh mariniertes Rotkraut mit gebratener Perlhuhn-Brüste, Haselnüssen und Cranberries, ein echtes Herbstgericht.

Dafür schneiden wir zuerst das Rotkraut vom Strunk und entfernen die äußeren Blätter. Das Kraut schneiden wir in feine Streifen und geben diese mit Orangensaft, Balsamicoessig, Rotwein, Nelken, Salz, Pfeffer und Portwein in eine ausreichend große Schüssel. Dann verkneten wir alles gut miteinander und stellen es abgedeckt beiseite. Der besondere Tipp von Bernd Schlecht: Das Kraut für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, das verleiht ihm eine besonders schöne lila Farbe.

Es gibt für alles ein erstes Mal. Ich habe nun mein erstes Mal „Perlhuhn-Brüste parieren“. Zum Glück habe ich einen echten Profi an meiner Seite, und so sind die zarten Brüstchen schnell vorbereitet. Wir salzen und pfeffern die Perlhuhn-Brüste und braten diese zuerst auf der Hautseite 2 Minuten bei mittlerer Hitze. Nun wende ich die Brüste und lasse sie weitere 2 Minuten braten. Im vorgeheizten Backofen dürfen sie dann in der Pfanne auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für 15 Minuten schön saftig zu Ende garen.

ROH-MARINIERTES ROTKRAUT |  
GEBRATENE PERLUHN-BRUST |  
HASELNÜSSE | CRANBERRIES

Das Rezept finden Sie  
unter [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de)

Zum Anrichten entfernen wir die Nelken aus dem Rotkraut und mischen die Cranberries unter. Zusammen mit gerösteten Haselnüssen platzieren wir das Kraut auf einem Teller und legen die aufgeschnittene Perlhuhn-Brust an.

Für diesen Teller voller Aromen servieren wir einen Wein aus der Pfalz, und zwar einen trockenen 2016 Weißburgunder vom Weingut Müller-Catoir aus Haardt an der Weinstraße. Der Wein harmoniert perfekt zu der Aromenvielfalt, die dieses Gericht zu bieten hat. Der Wein zeigt sich frisch und spritzig mit einer leichten zitrischen Note, die das roh marinierte Rotkraut, das unter anderem mit Orangensaft und Portwein mariniert wurde, zusätzlich betont. Aber auch die buttrige Seite des Weines kommt wunderbar zur Geltung. Gerade die gerösteten Haselnüsse heben diese Aromatik des Weines hervor, die Cranberries sowie der Balsamicoessig und auch der Portwein unterstützen die vollreife Aromatik des Weines. Ein Match wie es im Buche steht.

Zum ersten Hauptgang, einem Calmbacher Saibling auf Filderkrautstreifen und Beurre Blanc, wechseln wir in Sachen Kraut wieder auf weiß. Das Filet vom Bachsaibling befreien wir zuerst von Gräten. Die hauchdünnen Streifen vom Filderkraut sind rasch geschnitten, in etwas Butter angedünstet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Saiblingfilets würzen wir mit Salz und Pfeffer bevor Bernd Schlecht sie leicht mehliert und dann glasig auf der Haut anbrät. Für die Beurre Blanc lassen wir Schalottenwürfel in etwas Butter angehen, löschen mit dem Weißwein, den wir zum Gericht servieren wollen, und Noilly Prat (Wermut) ab und füllen mit hausgemachtem Fischfond auf. Diesen Sud lassen wir deutlich reduzieren. Nachdem wir die Schalottenwürfel aus dem Sud gesiebt haben, rühre ich mit einem Schneebesen kalte Butterwürfel unter. Die Beurre Blanc würzen wir mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft. Zum Servieren zunächst das Weißkraut auf Tellern anrichten, den Bachsaibling auflegen und mit der Beurre Blanc nappieren. Als Beilage empfiehlt unser Küchenchef klassische Naturkartoffeln, natürlich auch von den Fildern. Mir wird gerade bei diesem Gericht bewusst, dass sich durch diese einfache Zubereitung das feine Aroma des Filderkrauts perfekt zeigt. Hier gilt: Weniger ist mehr.

CALMBACHER SAIBLING | FILDERKRAUTSTREIFEN | BEURRE BLANC

Das Rezept finden Sie unter [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de)

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



2016 WEISSBURGUNDER  
TROCKEN

Weingut Müller-Catoir  
Pfalz, Deutschland

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



Zu diesem Gericht ziehen wir eine Flasche Wein aus der Region Mosel auf und zwar einen 2015 Alte Reben Riesling trocken vom Weingut Reichgraf von Kesselstatt. Der doch mineralisch aber zugleich auch sehr filigrane Riesling verschmilzt geschmacklich sofort mit dem auf der Haut gebratenen Saibling. Auch das frische Meersalz gliedert sich wunderbar ein. Durch das vollmundige und intensive Aroma des Weines besticht dieser als guter Begleiter zum dezent gewürzten Filderkraut, als auch zu der samtigen Beurre Blanc. Die leichten Nuancen von Zitronenmelisse in den Alten Reben unterstützen den kurz gebratenen Saibling ebenfalls hervorragend.

2015 ALTE REBEN RIESLING  
TROCKEN

Reichgraf von Kesselstatt  
Mosel, Deutschland



## Filderspitzkraut aus dem Wok

### Zutaten für 4 Personen

½ Kopf mittelgroßes Filder-Spitzkraut | 1 Bund Frühlingslauch | 1 rote Chilischote | 1 Limette | 2 Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 1 Stück Ingwer, ca. 100g | ¼ l Gemüsebrühe | Salz | Zucker | Sojasauce | geröstetes Sesamöl | 1 Limettenblatt | ½ Bund frischer Koriander | geröstete Sesamkörner zur Dekoration

Das Spitzkraut von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Frühlingslauch waschen und fein schneiden, Knoblauchzehe und Ingwer schälen, Chili halbieren und fein hacken. Tomaten häuten und in feine Würfel schneiden.

Wok-Pfanne (alternativ: beschichtete Bratpfanne) erhitzen und etwas Sesamöl eingießen. Chili und die gepresste Knoblauchzehe darin angehen lassen und das Spitzkraut mit einer Prise Salz und Zucker dazugeben, das Ganze gut im Wok schwenken.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Saft der Limette hineinpressen, den Ingwer gerieben dazugeben und das Limettenblatt mitkochen.

Das Kraut sollte noch Biss haben, kurz vor dem Servieren den Frühlingslauch und die Tomatenwürfel in den Wok geben. Mit etwas Sojasauce verfeinern, gegebenenfalls nachwürzen. Auf dem Teller anrichten und zur Dekoration frisch gezupften Koriander und gerösteten Sesam darüber geben. Dazu passt Basmatireis.

Beim zweiten Hauptgang bleiben wir mal vegetarisch und reisen mit dem Filderkraut nach Asien – denn das kann unser vielseitiger Hauptdarsteller auch. Das Spitzkraut schneiden wir wieder in feine Streifen. Zuerst braten wir Knoblauch- und Chiliwürfel in Sesamöl ganz originalgetreu im Wok an. Dann darf das Kraut dazu – alles gut durchschwenken und direkt mit frischer Gemüsebrühe und Limettensaft ablöschen. Es ist ein sehr schnelles Gericht. So dürfen noch Aromen wie Ingwer, Frühlingslauch, Tomatenwürfel, Sojasauce, gerösteter Sesam und frischer Koriander dazu und dann sollte sofort serviert werden. Bernd Schlecht empfiehlt als Beilage Basmatireis.

Zu diesem Teller gibt es wieder einen Wein von der Remstallkellerei, diesmal einen 2016 Muskateller\*\*\* lieblich. Der Wein brilliert mit Aromen von Rosen und Muskat und strotzt



vor exotischen Fruchtaromen. Das passt perfekt zu der scharfen Aromatik des Filderkrauts. Die Chilipote und der Knoblauch werden in ihrer Schärfe gekonnt aufgefangen, die Limette sowie der Ingwer harmonisieren wunderbar mit dem lieblichen Geschmack des Muskatellers. Hier am besten auch beim Kochen den Wein gleich parallel öffnen, so kann die Schärfe des Gerichtes passgenau auf die Restsüße des Weines abgestimmt werden. Dadurch erhält man das perfekte Verhältnis zwischen Süße und Schärfe.

Nach einem langen Tag in der Küche, an dem wir erneut viele Kniffe und Tricks erfahren haben, sind nun alle vier Gerichte fertig zubereitet. Der Tag verging dabei wie im Flug. Wir bedanken uns bei Tim Hornung und Bernd Schlecht für die tolle Vorbereitung und für die Zeit, die sie sich für uns genommen haben.

Lassen auch Sie sich mit den schwäbischen Kreationen von Tim Hornung, Küchenchef Bernd Schlecht und seinem Team so herzlich verwöhnen. Das Filderkraut und das Restaurant Krone haben jedenfalls mit mir einen neuen Fan gewonnen – ich komme wieder, keine Frage!

2016 MUSKATELLER\*\*\*  
LIEBLICH  
Remstallkellerei eG  
Württemberg, Deutschland



## KERSTIN GETTO COOKING AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem sechsten Workshop rund um das Thema Filderkraut hat sie im September zwei Meistern über die Schulter schauen können. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Bernd Schlecht und Tim Hornung zwei überraschend kreative und regional versierte Köche getroffen, die sie schnell überzeugen konnten, mehr Kraut zu essen. Entstanden sind wie für jede Ausgabe vier Rezepte, die Sie leicht zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft, die anderen drei sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de)

# UND SONST NOCH?



## Wandertag 26. JUNI 2017

Nach einem reichhaltigen Frühstück bei unserem Meisterkollegen Egon Finkbeiner zogen über 45 Wanderer los, um erst den Premiumwanderweg, der entlang der Baden-Württembergischen Grenze verläuft, und dann den „Kniebiser Heimatpfad“, auch bekannt als Genusspfad, abzuwandern. Bei schönstem Wetter wurden sie geführt von Förster a. D. Walter Trefz, der stets Wissenswertes über Natur, Forst und Fauna parat hatte. Nach einem kurzen Zwischenstopp auf der Abendwies-Hütte, bei dem man sich mit erfrischenden Getränken und Hochprozentigem stärken konnte, ging es weiter über das Kloster Kniebis bis zur Aussichtsplattform Ellbachsee. Auf der Kniebishütte wurde eine Mittagsrast eingelegt, um anschließend gut ausgeruht den Ort Kniebis auf einem Rundweg zu erkunden. Im Hotel angekommen standen bereits selbstgebackene Kuchen bereit, extra von der Seniorchefin gebacken. Das nachfolgende Abendprogramm begann mit einer Sektprobe auf der Terrasse. Herr Finkbeiner ließ es sich nicht nehmen, diese selbst durchzuführen. Das Highlight des abendlichen 4-Gang-Menüs war der Rehrücken aus heimischer Jagd mit handgeschabten Spätzle und frischen Pfifferlingen. So klang ein schöner und erlebnisreicher Tag im gemütlichen Beisammensein aus. Wir bedanken uns ganz herzlich bei Egon Finkbeiner und seinem Team vom Hotel Waldblick sowie bei Walter Trefz, der uns so vorzüglich auf der Wanderung geführt hat.

## Weindorfstammtisch

4. SEPTEMBER 2017

Auch dieses Jahr war unser Ehrenpräsident Volker Krehl mit seinem Betrieb Krehl's Linde wieder auf dem Stuttgarter Weindorf in Form einer Weinlaube vertreten. Es wurden leckere schwäbische Spezialitäten kredenzt und auch der Wein kam nicht zu kurz. Der Stammtisch erfreut sich seit Jahren größter Beliebtheit, ca. 35 Meister folgten der Einladung von Volker Krehl. Die Stimmung war gut, alle genossen den alljährlichen kollegialen und fachlichen Austausch. Der Weindorfstammtisch ist ein wichtiger Termin im Kalender der Meister. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr.



## 80 Jahre MEGA

Langjähriger Partner der  
Meistervereinigung Gastronom




**DAS MARKENFLEISCHPROGRAMM**

- ◆ **StaufenFleisch®** und **Stauferico®**
- ◆ für die gehobene Gastronomie
- ◆ ehrlich | regional | nachhaltig

**FRISCHE KÜCHE**

- ◆ frisch gekochte Menükomponenten in bester Restaurantqualität
- ◆ exakte Preiskalkulation und bessere Kostenübersicht

**GASTRONOMIEBEDARF**

- ◆ alles für Küche, Service, Hotelporzellan, Gastro-Gläser
- ◆ größtes Berufskleidungssortiment in ganz Süddeutschland

**PROFI-KÜCHENEINRICHTUNGEN**

- ◆ Profigeräte, Küchenequipment
- ◆ Planung | Montage | Wartung alles aus einer Hand





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




# UND SONST NOCH?

## Familien Sommerfest

31. JULI 2017

Das Familien Sommerfest der MVG wurde dieses Jahr von Sylvia und Markus Polinski vom Hotel und Restaurant Lamm Hebsack ausgerichtet – ein Traditionsbetrieb, der 2017 ebenfalls sein 225-jähriges Bestehen feiert. Seit 1880 befindet sich der Betrieb im Familienbesitz, inzwischen in der vierten Generation. Bereits am Sonntag fand das Ehemaligentreffen der Auszubildenden des Lamms statt. Der Einladung folgten immerhin 45 von insgesamt 70 ehemaligen Auszubildenden. Es wurde ausgelassen gefeiert. Am Sonntagabend gab es zudem bei einer Tombola tolle Gewinne zu



ergattern, angefangen von einer Ballonfahrt bis hin zu einem Gourmet-Wochenende für zwei. Bei bestem Wetter jagte ein Highlight das nächste. Am Montagabend besuchten 100 Kollegen der DEHOGA und der Meistervereinigung die Feierlichkeiten. Bei fetziger Musik konnten sich die Gäste an der Weinbar, in der Lounge und am Bierstand des Alpirsbacher Klosterbräu über erfrischende Getränke bei hochsommerlichen Temperaturen freuen, nicht zu vergessen das großzügige Sponsoring der regionalen Sektmanufaktur Kessler. Die Meistervereinigung bedankt sich ganz herzlich bei Sylvia und Markus Polinski sowie beim gesamten Team des Lamm Hebsack für die Ausrichtung des diesjährigen Familien Sommerfests der Meistervereinigung.



## Azubi-Fachseminar

25. SEPTEMBER 2017

Voller Erwartung versammelten sich die Auszubildenden der einzelnen Meistervereinigungs-Betriebe in der Remstallkellerei in Weinstadt. Nach einer kurzen Begrüßung durch den Vorstandsvorsitzenden Claus Mannschreck folgte sogleich eine ausführliche Besichtigung der Kellerei. Die Auszubildenden wanderten den Ablauf der Traubenverarbeitung ab, angefangen von der Traubennahme über die Vinifizierung bis hin zur Abfüllung. Dabei stach die Größe des Kellers hervor: „Letztendlich gibt es keinen Unterschied zu der Vinifizierung auf einem kleinen Familienweingut, nur die Geräte und Schläuche sind eben etwas größer“, so Claus Mannschreck. Dabei werden alle Weine nach dem strengen Prinzip „So viel wie nötig und so wenig wie möglich“ produziert. Nach der ausführlichen Kellerbesichtigung folgte noch ein weiterer Höhepunkt in Form einer Weinprobe im sehenswerten Barrique-Keller der Remstallkellerei. Allein dort werden 800.000 Liter Wein in Barriques und in großen Holzfässern ausgebaut. Die Meistervereinigung dankt der Remstallkellerei für die Organisation, insbesondere Herrn Mannschreck für die tolle Kellerführung.



Termine für Meister

### RÜCKBLICK: 15. November 2017 HUG WETTBEWERB

Finale des 16. Creative Tartelettes Wettbewerbs von HUG. Nachbericht folgt in Ausgabe 53 im Frühjahr 2018.

### 4. Dezember 2017 ADVENTSGOTTESDIENST

Adventsgottesdienst in der Stiftskirche in Stuttgart mit anschließendem Stehempfang der DEHOGA

### 15. – 16. Januar 2018 SKIAUSFLUG

Skiausflug nach Lech am Arlberg. Anmeldung ab sofort unter [adler-baach@t-online.de](mailto:adler-baach@t-online.de) bei Michael Kiesel, Gasthof Adler.

### 3. – 7. Februar 2018 DIE BESTEN 10 | INGERGASTRA

Nachwuchs-Wettbewerb für Auszubildende Küche & Service auf der INTERGASTRA, Messe Stuttgart, Atrium



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS  
SCHWÄBISCHE ALB



FOOD IM FOKUS  
SAIBLING

IMPRESSUM

**HERAUSGEBER** Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Eningen-Dachingen, Tel. 07395 331, Fax 07395 1095, [info@meistervereinigung.de](mailto:info@meistervereinigung.de), [www.meistervereinigung.de](http://www.meistervereinigung.de) **GESAMT-REALISATION & REDAKTION** Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. 0721 912450, [contact@organize.de](mailto:contact@organize.de), [www.organize.de](http://www.organize.de) **ANZEIGENREDAKTION** Beck Medien- und Verlags-GmbH, Alte Steige 17, 73732 Esslingen, Tel. 0711 9378930, Fax. 0711 9378939, [info@beckmedien.de](mailto:info@beckmedien.de), Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916

**BILDNACHWEIS** Philipp Sedlacek: Titel, 2 Die Besten 10, 3 Foodbloggerin trifft Meister, 8-11, 20-24; Jürgen Weber – [www.weber-photo-design.de](http://www.weber-photo-design.de); 2 li. u. Intergastra; Burg Staufeneck: 3 li. o., 8; shutterstock.com: 3 Feld, 12-13; Stuttgart-Marketing GmbH: 3, 14 Klosteranlage, 15 Schloss Hohenheim, 15 Leinfelden-Echterdingen, 16 li. o., 27 re. o. (Fotograf: Achim Mende); Liquid Ambient Media – [www.liquidambient.com](http://www.liquidambient.com); 4-6 (Fotograf: Stephan Seifert); [www.fotodesign-boveda.de](http://www.fotodesign-boveda.de): 14 Familie Pollak; Universität Hohenheim: 15 Exotischer und botanischer Garten; [www.leinfelden-echterdingen.de](http://www.leinfelden-echterdingen.de): 15 Krautfest; istockphoto.com: 18; [www.gablenberger-klaus.de](http://www.gablenberger-klaus.de): 19 li. o.; [www.schmidtroeder.de](http://www.schmidtroeder.de): 25 u.; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 27 Wanderer; HampfVerlag, Stuttgart – [www.hampfverlag.de](http://www.hampfverlag.de): 27 li. u.



# GESUNDNAH