



MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

DEZEMBER 2018 – Ausgabe #55



WINTER
2018
GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN!

08 | **MEISTERLICH**
Jahresabschlussgala
im Schwarzwald

12 | **GENIESSEN WIE EIN KÖNIG**
Eine Winterreise durchs Stauerland

18 | **BACK TO THE ROOTS**
Fleisch mal anders

Neue Schlemmerbanden braucht das Land

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

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

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de



08

JAHRESABSCHLUSSGALA IM ROMANTIK HOTEL SACKMANN

12

STADT-LAND-FLUSS GENIESSEN WIE EIN KÖNIG



20

FLEISCH BEWUSST GENIESSEN WENIGER IST OFT MEHR



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

Vehrte Leserinnen und Leser,

2018 neigt sich so langsam dem Ende zu, ein erneut ereignisreiches Jahr für die Meistervereinigung. Doch gerade am Jahresende, einer traditionell eher besinnlichen Zeit, sind wir als Gastronomen nochmals aufs Höchste gefordert. So lässt uns erst der Neujahrestag aufatmen – doch nur kurz, schließlich steht er gleichzeitig für den Beginn des nächsten gastronomischen Jahres.

Unsere diesjährige dritte Ausgabe des Meistermagazins könnte das nicht besser aufzeigen, jagt doch ein Highlight das nächste, sei es im eigenen Meisterbetrieb, im „Meister-Catering“ oder im regen internen Vereinsleben.

Zuerst erwähnt sei das Jahresabschlussessen bei unserem Meisterkollegen Jörg Sackmann und Team im Hotel Sackmann in Baiersbronn. Als Zwei-Sterne-Koch verzauberte er uns mit einem meisterlichen 6-Gang-Menü – Mitte November genau richtig, um Anlauf für die Vorweihnachtszeit zu nehmen. Ein weiteres Highlight bildete unsere Dresden-Reise Mitte Oktober, drei Tage im „Florenz des Nordens“ unter Kollegen mit meisterlichen fachlichen, gastronomischen und kulturellen Programmpunkten. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 7.

Aber auch das „Meister-Catering“ hat 2018 viel bewegt und geleistet, denn, neben dem Neujahresempfang der Landesregierung, das Politische Sommerfest ein weiteres Highlight dar. Viele engagierte Meisterkollegen geben ihr Bestes, um Vertreter aus Politik und Wirtschaft auf höchstem Niveau zu verwöhnen.

In unserer Rubrik „Foodbloggerin trifft Meister“ können wir diesmal mit einem Ein-Sterne-Betrieb aufwarten: Burg Staufen-eck. Wir durften Rolf Straubinger über die Schulter schauen, und das bei einem wahrlich meisterlichen Produkt: Stauferrico® und Stauferrfleisch®. Lesen Sie gespannt ab Seite 18. Als Region haben wir uns in diesem Heft dem aktiven, aber auch sehr verträumten Stauerland gewidmet – um diese Jahreszeit genau das Richtige, um die Seele baumeln zu lassen. Fahren Sie doch mal hin!

In diesem Sinne wünscht Ihnen die Meistervereinigung eine besinnliche Weihnachtszeit und ein frohes Neues Jahr – vielleicht ja im Stauerland bei einem unserer Meisterkollegen.

Ihr Uwe Staiger

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

Politisches Sommerfest

Aus Baden-Württemberg für Baden-Württemberg



Am Abend des 11. Juli fand das Politische Sommerfest zum 15. Mal wie gewohnt im Museum Schloss Rosenstein in Stuttgart statt, das Wetter war uns wieder einmal wohlgesonnen.

Das Politische Sommerfest dient dazu, die Politik und die Arbeitsgemeinschaft der Dienstleistungsverbände Baden-Württemberg näher zusammenzubringen. Die Dienstleistungsverbände unterteilen sich in 5 verschiedene Gruppen: In den Einzelhandelsverband Baden-Württemberg (EHV), den Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), den Verband für Dienstleistung, Groß- und Außenhandel (VDGA), den Wirtschaftsverband für Handelsvermittlung und Vertrieb (CDH) und den Verband Spedition und Logistik (VSL).

Wichtige Vertreter aus Politik und Wirtschaft, Unternehmer und Repräsentanten aus den Dienstleistungsverbänden waren geladen. Personen wie Guido Wolf (Minister der Justiz und für Europa des Landes Baden-Württemberg), Peter Hauck (Minister für Ländlichen Raum und Ver-

braucherschutz), Friedlinde Gurr-Hirsch (Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz), Marc Biadacz (CDU/CSU Bundestagsabgeordneter), um nur wenige Namen zu nennen, folgten der Einladung.

Ehrengast und Hauptrednerin war Kultusministerin Dr. Susanne Eisenmann. In ihrer Rede machte sie sich u.a. stark für Duale Berufsausbildungen und die Integration von Flüchtlingen. Für die Verbände sprach der baden-württembergische Vorsitzende des DEHOGA, Fritz Engelhardt.

Die Meistervereinigung Gastronom e. V. Baden-Württemberg sorgte mit ihrem Catering wieder einmal für kulinarische Highlights. Schülerinnen und Schüler der Landesberufsschule Bad Überkingen repräsentierten die Gastronomiebranche mit kompetentem Service. Musik-Acts und Stelzen-Läufer begleiteten den Abend. Alle Gäste waren begeistert von der Ideenvielfalt und Qualität der Speisen, 6 Vorspeisen als Flying Buffets, 4 Hauptgänge und 6 Desserts, die an verschiedenen Stationen kredenzt wurden. Das politische Sommerfest war erneut ein voller Erfolg für die Meistervereinigung, so der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung, Uwe Staiger.



DIE BESTE WAHL FÜR ERFOLGREICHE GASTRO-PROFIS

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

METRO
ENTDECKEN SIE DIE NEUEN METRO-EIGENMARKEN.

MEISTERLICH ZUBEREITET

Baden-Württemberg kulinarisch kreativ

VORSPEISE | Flying Buffet

Brikteigsäckchen mit Garnelen-Zitronengras-Füllung
Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Rosmarin-Zucker gebläht
Kalbsleber-Trüffel in Cranberry-Pfefferkruste auf Silvaner-Gelee
Ceviche vom Saibling mit Limetten-Tapenade
Dreierlei Paprikaterrine im Schwarzwälder Schinkenmantel
Klares Tomatensüpple mit Zucchini-Tempura

HAUPTGANG | Buffet

Ragout von der Frischlingskeule im Lembergersöble
geschmort mit Wirsing und Serviettenknödel
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Hinterwälder-Rind
auf Wurzelgemüse und Kräuterspätzle
Ravioli vom Saibling im Bärlauchnudel-Teig
auf lauwarmem Fenchel-Orangen-Ragout und Olivenrahmpolenta
Dinkelflädles-Roulade mit sommerlichem Gemüse
gefüllt an Pfefferlingsöble und Petersilien-Pesto

DESSERT

Schwarzes Johannisbeeren-Sorbet auf Pfefferminz-Quark
Kefir-Orangen-Terrine im Marzipanmantel auf Marillen-Confit
Geschmälzte Zwetschgenknödel mit süßen Bröseln
Lauwarmer Aprikosenstrudel mit Vanille-Espuma
Geeistes Rhabarber-Süpple mit Sesam-Knusper
Käseauswahl vom Brett



Dresdner Impressionen

3-Tage-Genusstour vom 15. bis 17. Oktober 2018

Auftakt unserer Reise bildet montags die Stippvisite bei der MEGA Das Fachzentrum für die Fleischerei und Gastronomie GmbH in Dresden, erbaut auf dem Gelände des ehemaligen Innungsschlachthofs, einschließlich eines Zerlege- und Verarbeitungsbetriebs. Diesen besichtigen wir in einer ausführlichen Betriebsführung, die wir mit einer großzügigen Stärkung in Form eines Imbisses abschließen. Am frühen Abend werden wir im 5-Sterne-Hotel Bülow Palais durch Hoteldirektor Ralf Kutzner besonders herzlich empfangen. Er hat dankenswerterweise die Highlights dieser Reise für uns mitorganisiert. Seinen ursprünglichen Beruf Koch hat er in Baden-Württemberg im Hotel-Restaurant Sonne-Post Murrhardt gelernt. Zum Abendessen besuchen wir das Restaurant e-VITRUM in der gläsernen Manufaktur von Volkswagen. Dieses auf zwei Ebenen verteilte Erlebnisrestaurant ist eine der ersten gastronomischen Adressen in Dresden. Das Team um Mario Pattis bietet uns mit seiner Menüfolge einen genussvollen Abend.

Am Dienstag werden wir von Frau Beyrich, der Concierge des Hotels Bülow Palais zur Stadtführung abgeholt. Unsere erste Station ist der „Goldene Reiter“, das blattvergoldete Standbild des sächsischen Kurfürsten und polnischen Königs August des Starken auf dem Neustädter Markt. Den nächsten Halt machen wir an der Frauenkirche, dem steinernen Wahrzeichen der Stadt. Am 13. Februar 1945 wurde Dresden vollständig im Bombenhagel zerstört – bis auf die Frauenkirche, die erst zwei Tage später einstürzte. Die Pfeiler aus Sandstein waren durch die Feuersbrunst so stark angegriffen, dass sie die rund 12 000 Tonnen schwere Sandsteinkuppel nicht mehr tragen konnten. Von 1993 bis 2005 wurde die Frauenkirche nach historischem Vorbild und unter Verwendung des originalen Materials wiederaufgebaut. Neben Neumarkt und Zwinger besichtigen wir auch das Porzellanwandbild „Fürstenzug“. Dieses überlebensgroße Bild eines Reiterzuges, aufgetragen auf 23.000 Fliesen aus Meissner Porzellan, ist mit seinen 102 Metern das größte Porzellanbild der Welt. Es zeigt die Ahnengalerie der in Sachsen herrschenden Markgrafen, Herzöge und Könige. Auch hier lässt uns das unglaubliche Detailwissen von Frau Beyrich staunen.

Beim Rundgang durch die Semperoper erfahren wir, dass es sich bereits um den dritten Bau handelt. Die beiden „Vorgänger“ brannten ab bzw. wurden im Krieg zerstört. Wir staunen über die faszinierende Architektur des im Stil der italienischen Hochrenaissance nach Originalvorlagen rekonstruierten Gebäudes einschließlich seiner reich verzierten Räumlichkeiten. Ursprünglich wäre nun eine Schifffahrt auf der Elbe geplant gewesen, diese muss aber wegen Niedrigwasser ausfallen. Schnell ist Ersatz gefunden: Nach unserem mehrstündigen Stadtrundgang sind wir alle sehr hungrig.

Wie durch Zauberhand hält ein kleiner Lieferwagen mit Backwaren in unserer Nähe. Wir lassen uns nicht zweimal bitten und kaufen der Bäckerfrau das komplette Angebot an leckeren Dresdner Eierschnecken und Mohnkuchen ab. Gut gestärkt besuchen wir dann das „Blaue Wunder“, das sich als Loschwitzer Brücke über die Elbe herausstellt. Mit der historischen Standseilbahn geht es hinauf zum „Weißen Hirsch“, einem der Villenstadtviertel von Dresden. Auf dem Loschwitzer Elbhang genießen wir nicht nur die malerische Aussicht auf Dresden, sondern auch eine kleine Erfrischung im nahen Gartenlokal. Der Bus bringt uns weiter zur „Pfunds Molkerei“, der Dresdner Molkerei der Gebrüder Pfund, die mit 247,9 Quadratmeter handbemalten Fliesen ausgestattet ist und als eine der schönsten Molkereien der Welt gilt.

Nach diesem erlebnisreichen Tag beginnt der Abend mit dem Aufstieg auf den Turm der Dreikönigskirche. Wir genießen die einzigartige Aussicht bei einem Aperitif und begleitenden Amuse-Gueules. Den krönenden Abschluss bildet jedoch das 7-Gang-Menü im Ein-Sterne-Restaurant Caroussel im Bülow Palais. Wieder ein Heimspiel, stammt Küchenchef Benjamin Biedlingmaier doch aus Wiesensteig.

Am letzten Tag unserer Reise geht es in die Staatliche Porzellan-Manufaktur in Meissen. Neben einer Führung durch die Ausstellung können wir an drei Schau-Arbeitsplätzen sehen, welche Arbeitsschritte für die Porzellanherstellung und Gestaltung notwendig sind. So erfahren wir zum Beispiel, dass die berühmten gekreuzten Schwerter bereits nach dem Glühbrand auf den Rohling aufgebracht werden. Erst danach folgen der Glattbrand und der Farbbrand. Letzter Programmpunkt ist die Kellerführung mit Verkostung im Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe. Das Weingut ist seit 1996 Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter und besitzt eine Rebfläche von 98 Hektar. Der Großteil der Rebfläche ist mit weißen Rebsorten bepflanzt. Das Weingut ist eines der ältesten privaten Weingüter in Sachsen und liegt oberhalb der Elbe mit Blick auf Meissen. Bis zur Reformation befanden sich die Proschwitzer Weinberge im Besitz des Bischofs von Meissen. Hier wurde der Großteil des Messweins für ganz Sachsen produziert. Auf der Rückfahrt ins heimische Schwabenland legen wir im Gasthaus Rottner in Nürnberg noch eine kulinarische Pause ein.

Unser Fazit: Dresden ist mehr als eine Reise wert!

Herzlichen Dank an alle Mitreisenden, Herrn Hoteldirektor Ralf Kutzner, Frau Beyrich und Ehrenpräsident Walter Hofmann.

DIE MEISTERKÖCHE DES POLITISCHEN SOMMERFESTS



ULLI KELLENBENZ
Hotel-Restaurant Löwen, Süßen



ALFONS KÖHLER
Köhlers Krone, Ehingen-Dächingen



VOLKER KREHL
Krehl's Linde, Stuttgart



AUGUST KOTTMANN
Gasthof-Restaurant Hirsch,
Bad Ditzgenbach-Gosbach



ANDREAS KOTTMANN
Gasthof-Restaurant Hirsch,
Bad Ditzgenbach-Gosbach



ALEXANDER MUNZ
Landgasthof Waldhorn, Däfern



ANDREAS MÜLLER
Adler am Schloss, Bönningheim



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



GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

Meisterliche Jahresabschlussgala im Schwarzwald



Am 12. November lud die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. zur Jahresabschlussgala zu unserem mit zwei Michelin-Sternen dotierten Meisterkollegen Jörg Sackmann in das Hotel Sackmann nach Baiersbronn ein. 125 Mitglieder folgten der Einladung und so waren die Restaurants unseres Meisterkollegen bis auf den letzten Platz gefüllt.

Nach einem Aperitif bei raffiniertem Fingerfood, der in der gemütlichen Hotellobby stattfand, begrüßte Uwe Staiger, der erste Vorsitzende der Meistervereinigung, alle Kolleginnen und Kollegen aufs Herzlichste. Besonders bedachte er dabei die geladenen Partner und betonte die wichtige Zusammenarbeit.

Nach einem kurzen Rückblick auf das Jahr 2018 stellte Uwe Staiger das für 2019 angedachte Projekt der Meistervereinigung in Kooperation mit der IHK, dem DEHOGA und der Landesberufsschule Bad Überkingen vor. In enger Zusammenarbeit werden alle drei Partner junge Kollegen auf dem Weg zur Erlangung des Meistertitels begleiten und unterstützen. „Wir müssen unseren Berufsstand auf hohem Niveau halten und dazu brauchen wir qualifizierten und motivierten Nachwuchs“, so Uwe Staiger. Für die Vorstellung des neuen Projekts der Meistervereinigung bekam er von Kollegen wie auch von Partnern zustimmenden Applaus. Spontan sagte der Gastgeber des Abends, Jörg Sackmann, seine Unterstützung zu.

Während des nachfolgenden 6-Gang-Menüs, das die 50-köpfige Crew von Jörg Sackmann in meisterlicher Qualität zubereitete und servierte, richtete Toni Darms als Gesandter der Schweizer Gilde ein Grußwort an die Meistervereinigung. Dabei betonte er die langjährige Freundschaft zwischen der Meistervereinigung und der Schweizer Gilde und überreichte sodann eine kleine Spende für das Nachwuchsprojekt „MVG-Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V.“. Nach einer kurzen Pause stellte er den neuen Präsidenten der

Schweizer Gilde, Herrn Gerhard Kiniger, Nachfolger des scheidenden Präsidenten René-Francois Maeder, vor. „Wenn uns etwas vereint, egal, ob wir in Deutschland oder in der Schweiz wohnen, ist es das gute Essen!“, so Gerhard Kiniger treffend. Hans-Peter Achenbach, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschland e.V. (VKD), überbrachte Grüße des VKD-Präsidenten Andreas Becker und bedankte sich für die Einladung. Auch er ließ es sich nicht nehmen, ein paar Worte zu sagen. „Die Meistervereinigung ist ein hervorragendes Beispiel für die Vereinbarkeit von gutem Handwerk und Kompetenz in der heutigen Zeit. Ein Beispiel für viele Institutionen, den Nachwuchs und seinen Stellenwert in und um die Gastronomie unermüdlich zu stärken.“

Nach diesen lobenden und wertschätzenden Worten neigte sich das 6-Gang-Menü mit dem Servieren des Desserts langsam dem Ende zu. Nachfolgend konnten die Gäste das Team um Jörg Sackmann bewundern, eine beeindruckende Anzahl an meist jungen Mitarbeitern, die an diesem Abend eine wahrlich meisterliche Leistung erbracht hatten.

Jörg Sackmann bedankte sich ausführlich bei seinen Meisterkollegen für die Möglichkeit, das Jahresabschlussessen in diesem Jahr ausrichten zu dürfen. Der erste Vorsitzende der Meistervereinigung bedankte sich seinerseits bei Jörg Sackmann und seinem Team für das kulinarische und rundum gastliche Erlebnis. Dabei betonte er besonders den Stellenwert von herausragenden Häusern wie dem Romantik-Hotel Sackmann. „Wir brauchen Flaggschiffe, die für eine ehrliche und gute Ausbildung in unserem Handwerk stehen. Es ist wichtig, dass alle Gastronomen, vom einfachen Landgasthof bis hin zum Sternelokal, für das Verständnis und den Stellenwert des Handwerks in der Gastronomie stehen. So können wir uns auch auf politischer Seite behaupten. Der außergewöhnliche Abend war eine gelungene Werbung für unsere Branche und für den Stellenwert der geprüften, renommierten Weiterbildung des Meisters.“

Nach dem Menü lief der Abend in der Hotellobby mit einem Mitternachtsbuffet und Bier von der Schönbuchbrauerei bei dezenter Klavierbegleitung in lockerer Atmosphäre aus.

Wir danken unseren Partnern Teinacher, Schönbuch Bräu, der METRO, der MEGA, Omega-Sorg und der GEFAKO für die Unterstützung bei der Durchführung dieses gelungenen High-Lights am Ende unseres diesjährigen Vereinsjahres.



MEISTERLICH ZUBEREITET Das Menü der Jahresabschlussgala

AMUSE BOUCHE

Gebeizter Kohlrabi mit Miso | Robiola Tris
Amarant-Suppe mit Ziegenfrischkäse
Anis-Tomaten mit Burrata-Lassi
Rotbarsch aus Island mit Bottarga | Apfel-Tapioka | Sesam
Steckrübe aus der Salzkruste | Jordan Olivenöl | gestockte Büffel-
milch | knuspriges Honigkuchenbrot
Rote-Bete-Baiser | Sauerklee | Räucheraal | Apfel

MENÜ

Eismeergarnele mit Zephir-Tomaten
gebratener Blumenkohl | Silberohr | Kaviar-Marinade
Kabeljau und Gillardeau-Auster | Algenbutter | Yuzu | Karotte
Confierter Färöer Lachs mit Piri Piri
gepickelter Kürbis | geröstetes Kernöl | Kokoschaum
Royale von Petersilienwurzel mit Puntarelle | Trüffel-Zwiebel-Dashi
Rehrücken in der Gewürzkruste | Gänseleber-Sauce
Ingwer-Orangen-Kompott | wilder Brokkoli | Blutwurst-Galette

Birnenkonfekt

Petit Fours

MEGA
Das Fach-Zentrum
für die Gastronomie

Langjähriger Partner der
Meistervereinigung
Gastronom



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



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

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

Staufenfleisch® **Steakery**
STAUFERRICO® DAS ORIGINAL!
MEGA Frische Küche®

40 Jahre GEFAKO – das Fest des Jahres!



Am 23. September feierten die Getränke-spezialisten den 40. Geburtstag „ihrer“ GEFAKO im Erlebnispark Tripsdrill. Rund 2.700 Gäste aus der großen GEFAKO-Familie folgten der Einladung und erlebten einen unvergesslichen Tag zwischen Achterbahn und Endlos-Buffer. Ein Nachbericht.

Als sich am Sonntagmorgen die Tore des beliebten Freizeitparks in Cleeborn öffnen, warten bereits hunderte GEFAKO-Gäste vor dem Eingang. Sie sind aus ganz Süddeutschland angereist, manche Betriebe sind mit mehreren Bussen da und waren teilweise zwei oder mehr Stunden unterwegs. „Ich hätte nie gedacht, dass schon zum Frühstück so viele Gäste kommen“, berichtet GEFAKO-Marketingleiterin Anja Buckenmaier-Murena und ergänzt: „Der erste Bus war schon um kurz nach acht hier.“

Auf dem GEFAKO-Festgelände unweit der Badenwännen-Wildwasserbahn warten ein großes Festzelt und zahlreiche weitere Erlebnis- und Genießer-Stationen auf die Besucher. In der Schlange beim Frühstücksbuffet herrscht von Beginn an eine fröhliche Stimmung. Als der Andrang immer größer wird, öffnen auch die anderen Essensstände früher. Die fleißigen Köche von der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. zaubern innerhalb kürzester Zeit leckere Flammkuchen für die Wartenden und machen aus dem Frühstück in Windeseile einen Brunch.



Wie im Schlaraffenland

Überhaupt das Essen: Die Auswahl ist riesengroß und sorgt überall für Begeisterung. So auch bei Vanessa Lehmann und ihren Mitarbeitern von Getränke Schäfer in Eggenstein-Leopoldshafen: „Als wir das Zelt betraten, waren wir alle sprachlos: Das vielseitige Essens- und Getränkeangebot hat uns sehr überrascht, es war einfach für jeden etwas dabei! Ein großes Lob an die Köche, die uns den ganzen Tag über versorgt haben.“ Zum Repertoire der Meisterköche gehören Spare Ribs und Pulled Pork aus dem Smoker, Wok-Nudelgerichte und Maultaschen, Crêpes-Variationen, Waffeln mit Confit und vieles mehr. Und natürlich feiern die Getränkespezialisten mit einer großen Getränkekarte. So werden viele Paletten Limo, Mineralwasser, Cola und Bier getrunken, an der Cocktailbar wird eifrig Mojito oder Lillet bestellt und natürlich mit Wein und Sekt auf den GEFAKO-Geburtstag angestoßen.

Eine Besucherin macht Ärger

Nicht eingeladen war hingegen Fabienne. Das Sturmtief ist der ungebetene Gast auf dieser Geburtstagsparty. Es verhindert mit ihrem ungestümen Auftritt den Start von sieben Heißluftballons und den Fallschirmsprung von Eberhard Gienger und Klaus Renz. Doch der Stimmung tut sie damit keinen Abbruch. Die Helden der Lüfte reisen trotzdem in voller Montur an und plaudern auf der Bühne im Festzelt aus dem Himmelsstürmer-Nähkästchen.

Gut geplant ist halb gefeiert

Ein motiviertes Team aus mehr als 150 Mitarbeitern sorgt dafür, dass vor und hinter den Kulissen alles rundläuft und auch bei Wetter-Kapriolen schnell reagiert werden kann. „Wir haben aufgrund der Wettervorhersage beim Aufbau am Samstag entschieden, die Bühne ins Zelt zu verlegen“, berichtet Anja Buckenmaier-Murena. Und so wird alles noch mal umgestellt,

Stromleitungen werden neu verlegt und ein anderes Equipment organisiert. Doch der Aufwand lohnt sich und die Gäste merken am Sonntag nichts vom Stress des Vortags. Steffen Rübemann (Zisch Frisch Getränke, Tuttlingen) ist erfahrener Event-Profi und weiß, wie viel Arbeit hinter einer Veranstaltung dieser Größenordnung steckt. Sein Fazit: „Es war mega! Besser organisieren kann man so was eigentlich nicht mehr. Für meine Mitarbeiter war es ein Traum-Tag, die waren alle so happy – und ich bin glücklich darüber, wie sie und ihre Familien verwöhnt worden sind.“ Sein Mitarbeiter Nico Donnerhack pflichtet ihm bei: „Organisation und Essen waren überragend, ich war mit meiner Familie abwechselnd im Park und auf dem GEFAKO-Areal. Was uns da geboten wurde, hätten wir in dem Ausmaß nicht erwartet.“

Die ganze Familie feiert

Zum abwechslungsreichen Programm auf dem GEFAKO-Festgelände gehören musikalische Gäste wie das erstklassige Quartett „The Power of Two“ mit cool vorgebrachten Pop-Hits oder der Musikverein Cleeborn und die Stadtkapelle Neuenstadt, die zum Frühschoppen aufspielen. Die komischen Kellner von KNOBA SÖRWISS sorgen währenddessen mit Animation und Zauberei für viele Lacher an den Tischen, die „Zauberhaften Schwestern“ und Clown Rudolfo lassen Kinderaugen leuchten. Und dann ist da natürlich noch der Park, der mit seinen über 100 Attraktionen wiederholt zu Europas bestem Erlebnispark ausgezeichnet wurde – Keine Frage: Langweilig wird es hier keinem! Das bestätigt auch Sandra Kauling (Getränke Finkbeiner, Baiersbrunn): „Wir waren mit den Kindern da und das erste Mal in Tripsdrill. Wir waren vom Park völlig begeistert, das Fest war top organisiert und das Essen grandios. Da hat echt nur noch der rote Teppich gefehlt.“ Hans-Peter Nolle (Getränke Nolle, Stetten am kalten Markt) ergänzt: „Wir waren mit 20 Leuten vor Ort und hatten viel Spaß. Es war richtig lustig, das Ganze war toll aufgebaut und gerade solche Details wie der Obstwagen oder das Zauberzelt für die Kinder kamen super an. Es war einfach rundum gelungen.“



Der Tag danach

Wie fühlt man sich nach einer erfolgreich durchgeführten Veranstaltung, auf die man mehr als ein Jahr hingearbeitet hat? Erschöpft? Glückselig? „Von allem etwas“, verrät Anja Buckenmaier-Murena und schmunzelt: „Wir sind schon gefragt worden, wie wir das zum 50. Geburtstag in zehn Jahren noch toppen wollen.“ Jetzt wird erst mal aufgeräumt, kurz durchgeatmet und die Fanpost gelesen: „Wir haben jede Menge schöne Nachrichten von unseren Gesellschaftern und Partnern bekommen“, freut sich Buckenmaier-Murena, „das ist für uns das schönste Geburtstagsgeschenk.“



finch®

Schwäbischer Hochland Whisky



Entdecken Sie die
Whisky-Meisterwerke
von der Schwäbischen Alb

Die Schwäbische Alb – eine herbe Schönheit und Heimat des finch® Schwäbischen Hochland Whisky. In glasklarer Albluft und mit reinstem Wasser reift hier das Getreide der finch® Whiskydestillerie – die Basis für die milden, feinen finch® Whiskys. Mit traditioneller Handwerkskunst, mehrfacher Destillation in einer der größten Potstills Deutschlands sowie der Lagerung in exquisiten Fässern entstehen hier ganz besondere Genüsse und Whiskysorten. Die Produkte der finch® Whiskydestillerie sind erhältlich über die Mack & Schühle AG.

finch-whisky.com

Stadt, Land, Fluss

Genießen wie ein König

Zwischen Fils und Rems, dem Schurwald und dem Kalten Feld liegt auf einer Hochebene des Vorlandes der Schwäbischen Alb eine der schönsten Landschaften Baden-Württembergs – das Stauferland. Nirgends kann man besser durch wunderbare Landschaften auf den Pfaden der Staufer wandeln und dabei ausschweifend genießen wie ein König.

Der Alaufstieg ist und bleibt ein wenig durchlässiges Nadelöhr für alle, die mit dem Auto und der Bahn unterwegs sind. Aber warum immer auf der Autobahn verharren? Die Landschaft links und rechts der A8 verheißt Gutes und Interessantes zugleich. Deshalb wollen wir den Landstrich in diesem Heft näher unter die Lupe nehmen. Vor allem kulinarisch soll uns Großartiges erwarten. Wir verlassen deshalb schon hinter Göppingen die Autobahn, genießen die Landschaft der Schwäbischen Alb und nähern uns zielsicher dem Örtchen Lauterstein. Historische Gebäude und Sehenswürdigkeiten, Wander- und Radwege laden dazu ein, die idyllische Gegend besser kennenzulernen. Bei günstigen Schneeverhältnissen kann man sich auf kilometerlangen gespurten Loipen austoben.

Umgeben von Wiesen und Wäldern liegt hier auch unser erstes kulinarisches Ziel, der familiär geführte Landgasthof auf dem Heldenberg mit unverbautem Blick auf das Naturschutzgebiet Christental, eine selten gewordene Oase im Grünen. Das Christental wird von den Bergen Heldenberg und Kaltes Feld eingerahmt. Auf beiden Bergen wurden große Naturschutzgebiete ausgewiesen, die teilweise bis ins Christental selbst hinabreichen. Die Naturschutzgebiete umfassen unter anderem auch die für

die Alb so typischen Wacholderheiden. Wandern kann man hier zu jeder Jahreszeit, gerade auch im Winter. Kommt man dann etwas durchgefroren zurück in den schönen Landgasthof Heldenberg, steht Küchenmeister und Metzger Gerhard Wahl bereits parat. Bekannt ist er vor allem für seine Wildgerichte aus eigener Jagd, seine Berufung und Passion, der er am liebsten gemeinsam mit Sohn Max, ebenfalls Koch, nachgeht. Man könnte sagen: Hier wird das Wild von kochenden Jägern bzw. von jagenden Köchen zubereitet. Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe brauchen die beiden nicht. Der natürliche Geschmack wird von wilden Kräutern, Wildobst, jungen Trieben von Nadelbäumen oder Honig unterstützt. Das macht dieses kulinarische Ziel besonders reizvoll und spannend.

Von dort führt uns der Weg über Donzdorf nach Süßen. Aus den ursprünglich selbstständigen Gemeinden Groß- und Kleinsüßen ist bereits 1933 die Gemeinde Süßen entstanden, die aufgrund ihrer Lage an der großen Fernstraße durch das Filstal historisch unter so mancher Auseinandersetzung zu leiden hatte. Der Stadtkern ist historisch und zugleich Teil einer ganz anderen Kultur des Landes. Denn Süßen ist auch eine Station auf der Route der Industriekultur, ein Projekt, das von der Verband Region Stuttgart und



LAUTERSTEIN_Landgasthof Heldenberg
Gerhard Wahl



LAUTERSTEIN_Landgasthof Heldenberg



SALACH_Burghotel und
Restaurant Staufeneck



SALACH_Burghotel und
Restaurant Staufeneck



SALACH_Burghotel und
Restaurant Staufeneck
Rolf Straubinger und
Klaus Schurr



SÜSSEN_Gasthaus zum Hirsch
Familie Bühler



SÜSSEN_Gasthaus zum Hirsch



SALACH_Burg Staufeneck



GÖPPINGEN_Blick auf den Hohenstaufen



GÖPPINGEN_Hotel Restaurant Hohenstaufen



SÜSSEN_Hotel-Restaurant Löwen



SÜSSEN_Hotel-Restaurant Löwen
Ulli und Kattya Kellenbenz



© Stadt Göppingen
GÖPPINGEN_Museum im Storchen



© Stadt Göppingen
GÖPPINGEN_Märklin Göppingen



GÖPPINGEN_Hotel Restaurant Hohenstaufen
Familie Heer mit Personal

16 Gemeinden des Filstals gestartet wurde. Als Radroute verbindet sie wichtige und interessante Orte der Industriekultur im Filstal und die damit verbundene spannende Industriegeschichte. An Ankerpunkten wird dieses Thema sicht- und erlebbar.

Kulinarisch kommt man gerade auch in Süßen auf seine Kosten. So bietet zum Beispiel Küchenmeister Werner Bühler in seinem gemütlichen Gasthaus zum Hirsch eine schwäbische Küche, die wahre Freude macht. Ganz gleich, ob auf Reisen oder gepflegt im Familienkreis, wer etwas Gutes speisen oder verspern will, ist hier bestens aufgehoben. Man bekommt nicht nur einen genialen Zwiebelrostbraten – ein Muss, wenn man im Schwäbischen unterwegs ist – sondern auch einen schwäbischen Sauerbraten und für alle, die Innereien mögen, Saure Nierle oder Kutteln.

Eine Speisekarte mit heimischen und internationalen Spezialitäten zeichnet das Hotel-Restaurant Löwen in Süßen aus. Küchenmeister Ulli Kellenbenz legt ein besonderes Augenmerk auf Frische und Qualität der saisonalen und regionalen Produkte. Höchster Genuss ohne Geschmacksverstärker ist seine Devise. Alles Regionale ist deshalb auch speziell gekennzeichnet, nicht zuletzt, weil Ulli Kellenbenz sich ganz und gar den Projekten „Schmeck den Süden“ und „Regional Genießen“ verschrieben hat. Genießen kann man die Regionalität im frisch renovierten Restaurant oder im rustikalen Gewölbe, das zudem jede Menge

schwäbische Gemütlichkeit ausstrahlt. Auch Übernachtungsgäste sind willkommen. Der Löwen liegt verkehrsgünstig an der Bundesstraße 10 und verfügt dennoch über ein ruhiges, abseits gelegenes Gästehaus auf 3-Sterne-Niveau.

Einen Steinwurf von Süßen entfernt geht es nach Salach, das landschaftlich ebenso reizvoll im Herzen des Filstals liegt und ein absolutes Muss für Feinschmecker ist. Küchenmeister Rolf Straubinger, der zu den besten Köchen der Republik gehört, kocht im Restaurant Staufeneck seit 1991 souverän einen Michelin-Stern. Der Weg hinauf nach Staufeneck lohnt sich allerdings keineswegs nur aus kulinarischer Sicht. Das imposante Anwesen ist mehr als zauberhaft und liegt landschaftsprägend hoch über dem Filstal. Ludwig von Stauf errichtete im Jahre 1080 dort seinen Familienwohnsitz, der 250 Jahre im Besitz der Staufer blieb. Leider begann um 1800 die Zeit des Verfalls, bis die Burg im Jahr 1844 nicht mehr bewohnbar war und in weiten Teilen abgebrochen werden musste.

Erst 1926 wird der 27 Meter hohe Burgfried der Ruine wieder zugänglich gemacht. Mutig beginnt Hildegard Wörner 1927 im Westteil der Burgruine mit der Bewirtschaftung. Ihre Tochter Lore und deren Ehemann Erich Straubinger übernehmen 1973 die Gastwirtschaft und erwecken die Burganlage zu neuem Leben. Mit Rolf Straubinger und Klaus Schurr ist heute die nächste Generation in

Verantwortung. Nach dem Kauf der gesamten Burganlage im Jahr 2000 konnte dann auch der Hotelbau beginnen. In nur einem Jahr Bauzeit entstand ein Fünf-Sterne-Hotel, welches seitdem beständig zu den besten 40 Hotels in den aktuellen Hotel- und Restaurantlisten Deutschlands zählt. Seine Küchenphilosophie, die von starken Gourmetakzenten geprägt ist, bleibt in allen Zügen jedoch immer auch sehr regional. Rolf Straubinger ist einer der wichtigsten Protagonisten für eine regional geprägte Gourmet-Küche. Dies haben er und sein Küchenchef Markus Waibel auch bei unserem Workshop rund um das Thema Fleisch aus der Region perfekt bewiesen. Wer übrigens selbst an den Herd möchte, kann bei Rolf Straubinger und seinem Team auch geniale Kochkurse buchen.

Von Staufeneck führt unsere Reise in die benachbarte Hohenstaufenstadt Göppingen. Hier sind Stauferhistorie, Kunst, Kultur und Wissenschaft in einer perfekten Symbiose untrennbar verbunden mit Fleiß, Tüftlergeist und Erfindungsreichtum. Mit seiner markanten Kegelform ist der Hohenstaufen das Wahrzeichen der Stadt. Die Stammburg der Staufer, die um 1070 erbaut worden war, wurde im Bauernkrieg 1525 gänzlich vernichtet. Dennoch ist der Hohenstaufen bis heute ein wichtiger Punkt auf der „Straße der Staufer“, nicht zuletzt weil ein Aufenthalt von Kaiser Friedrich I. Barbarossa im Jahr 1181 urkundlich überliefert ist. Außerdem hat man vom Berg einen fantastischen Blick über die gesamte Region. Die Stadt selbst hat ebenfalls viel zu bieten: In Göppingen gibt

es mit dem Städtischen Museum im Storchen, dem Naturkundlichen Museum, der Kunsthalle und der Staufer-Ausstellung ein imposantes kulturhistorisches Feuerwerk in. Neben der Kultur- und Landschaftsgeschichte ist die Stadt bis heute auch stark von der Industrie geprägt. Deshalb sollte man sich das Märklineum, das Werkmuseum von Märklin, nicht entgehen lassen, das eine lange Tradition hat. Schon um 1900 gab es ein „Turmzimmer“, in dem die schönsten Stücke des namhaften Modelleisenbahnbauers betrachtet werden konnten. Zug um Zug wurde das Märklineum daraus, das noch lange nicht vollendet ist. Märklin plant nämlich den Bau eines neuen Museums mit imposanter Modelleisenbahnanlage und Erlebniswelt für Familien. Eine Märklin Stiftung wurde dafür von der Kreissparkasse Göppingen gegründet. Mit dem Erwerb der Märklin-Sammlung sichert diese Stiftung den Erhalt der wertvollen Exponate des legendären Turmzimmers für Göppingen. Mitte 2019 sollen sie der Öffentlichkeit wieder zugänglich gemacht werden.

Man kann also durchaus mehrere Tage in Göppingen verbringen. Ein guter Tipp für Übernachtungsgäste ist das Hotel Hohenstaufen. Von einer Bäckerei hatte es sich einst zur Gaststätte mit Metzelsuppe gemausert. Heute ist es ein Hotel mit Restaurant und vielen Veranstaltungsmöglichkeiten, das seiner schwäbischen Tradition noch immer sehr verbunden ist, schließlich ist es seit 105 Jahren in Familienbesitz. Mit Thomas Heer und seiner Frau



AICHELBERG_Lausers Adler - Hotel & Catering



WEILHEIM AN DER TECK_Zähringer-Stuben

Christin bietet die fünfte Generation heute ein komfortables Hotel mit 48 Gästezimmern und kulinarischem, saisonalem Vergnügen. Ideal lässt sich ein Besuch gerade um Weihnachten mit der Göppinger Waldweihnacht verbinden. Vom 29.11.-28.12.2018 wird in diesem Jahr der Marktplatz im Licht des riesigen Weihnachtsbaums erleuchtet. Es duftet nach Glühwein und Punsch. Inmitten von rund 600 Tannenbäumen kann man in den urigen Holzhütten gemütlich essen und trinken.

Eine weitere gute Übernachtungsmöglichkeit in der Region ist Lausers Adler in Aichelberg. Küchenmeister Helmut Lauser bietet seinen Gästen ein herzliches und rustikales Ambiente. Ab 2019 möchte er sich komplett auf das Hotel und die Zimmer konzentrieren. Zu seinen Restaurantzeiten galt der Meister Lauser als „Künstler unter den Köchen“. Jetzt im Alter will er Gastgeber bleiben und sich seinen Hotelgästen widmen. Davon hat er bei der idealen Lage nahe der A8 einige und er freut sich über jeden, der ihn besucht.

Allen A8-Reisenden sticht es ins Auge, das Autobahnschild Holzmaden, das auf die Geschichte der Region hinweist, die noch viel älter ist als die der Stauer: die Urweltfunde von Holzmaden. Den Grundstein für das Urweltmuseum legte Bernhard Hauff sen. mit

seinen ersten Fossilfunden, die er schon vor der Jahrhundertwende für seine Sammlung präparierte. In den Jahren 1936 bis 1937 entstand aus seiner privaten Sammlung das erste Museum Hauff. Mit dem Neubau des heutigen Museums in den Jahren 1967 bis 1971 und der Erweiterung im Jahr 1993 stehen derzeit 1000 m² Ausstellungsfläche zur Verfügung. Deutschlands größtes privates Naturkundemuseum beherbergt die besterhaltenen und spektakulärsten Funde, die in den letzten 150 Jahren in Holzmaden, Ohmden und Umgebung entdeckt wurden. Das eindrucksvollste Präparat dieser Ausstellung ist die mit über 100 m² weltweit größte Seelilienkolonie. Rolf Bernhard Hauff leitet das Museum bereits in der dritten Generation.

Vom Museum ist es nicht mehr weit zu einem weiteren Meisterkoch: Harald Hartmann. Mit seinen Zähringer Stuben in Weilheim/Teck zählt er zu den engagiertesten Köchen der Meistervereinigung. Auf seiner Karte finden sich viele köstliche schwäbische Spezialitäten ebenso wie international geprägte Gerichte. Harald Hartmann ist ein Freigeist und ein humorvoller Gastgeber. Keiner kommt bei ihm zu kurz. Ein Besuch in den Zähringer Stuben ist der ideale bodenständige Abschluss für eine aufregende Reise in die historische Vergangenheit und die kulinarische Gegenwart des Stauerlands.



Steimel GmbH, Sitzmöbelfabrik, 77855 Achern
Sitzmöbel, Tische, Bänke, Umpolsterungen
Tel 07841 69910 Fax 07841 28271
steimel@steimel.de

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Winterreise

- 1 **LANDGASTHOF HELDENBERG**
Am Heldenberg 1 + 2 | 73111 Lauterstein
Tel. 07332 6661 | info@heldenberg.de
www.heldenberg.de
- 2 **GASTHAUS ZUM HIRSCH**
Johann-Georg-Fischer-Straße 9 | 73079 Süßen
Tel. 07162 41660 | Gasthaus.Hirsch.Buehler@t-online.de
www.hirsch-suessen.de
- 3 **HOTEL-RESTAURANT LÖWEN**
Hauptstraße 3 | 73079 Süßen
Tel. 07162 94822-0 | info@loewen-hotel.de
www.loewen-hotel.de
- 4 **BURGHOTEL UND RESTAURANT STAUFENECK**
Burg Staufeneck | 73084 Salach
Tel. 07162 93344-0 | info@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de
- 5 **HOTEL RESTAURANT HOHENSTAUFEN**
Freihofstraße 64-66 | 73033 Göppingen
Tel. 07161 670-0 | info@hotel-hohenstaufen.de
www.hotel-hohenstaufen.de
- 6 **LAUSERS ADLER - HOTEL & CATERING**
Zeller Straße 2 | 73101 Aichelberg
Tel. 07164 902829 | info@adler-aichelberg.de
www.adler-aichelberg.de
- 7 **ZÄHRINGER-STUBEN**
Helfersbergweg 9 | 73235 Weilheim an der Teck
Tel. 07023 909495 | info@zaehringer-stuben.de
www.zaehringer-stuben.de



Wertvolle Reisetipps

ROUTE DER INDUSTRIEKULTUR
www.suessen.de/Lde/home/kultur+und+freizeit/
route+der+industriekultur.html

STADT GÖPPINGEN
www.goeppingen.de

KUNSTHALLE
www.kunsthalle-goeppingen.de

MÄRKLINEUM
www.maerklin.de/de/erlebnis/
maerklin-museum/vorstellung

BERG HOHENSTAUFEN
www.tourismus-bw.de/Media/Attraktionen/
Burgruine-Hohenstaufen

URWELTMUSEUM HAUFF
www.urweltmuseum.de



Back to the roots

Fleisch mal anders

Lange haben wir in der Redaktion darüber gegrübelt, ob es in der brandaktuellen, auch moralischen Diskussion um Fleischkonsum ratsam ist, eine ganze Ausgabe des Meistermagazins dem Thema Fleisch zu widmen. Doch schließlich haben wir uns überzeugt dafür entschieden, nicht zuletzt, weil wir hier nicht den täglichen Fleischkonsum anpreisen, sondern uns vielmehr für den gemäßigten Fleischgenuss von hochwertigem, nährstoffreichem Fleisch aus heimischer und artgerechter Haltung aussprechen.

An wenigen Lebensmitteln lässt sich kulturgeschichtlich so viel ableiten wie an Fleisch. In den meisten Kulturen wird Fleisch seit jeher eine hohe Wertigkeit zugeschrieben, sei es als rituelle oder religiöse Opfergabe oder einfach als Ausdruck von Wohlstand. So kann gerade der Wohlstand einer Bevölkerung nicht zuletzt auch an diversen Statistiken zum Fleischkonsum belegt werden. Während der „hochwertige“ Fleischkonsum vorwiegend von Schwein, Kalb und Rind lange Zeit der Oberschicht vorbehalten war, musste sich die Landbevölkerung mit Fleisch „minderer Qualität“, vor allem Schaf- und Ziegenfleisch begnügen. Mit der zunehmenden Industrialisierung und den damit verbundenen technischen Neuerungen wie z. B. der Haltbarmachung von Lebensmitteln und der verbesserten Lagerhaltung war es

ab Mitte des 19. Jahrhunderts auch Arbeitern und Bauern möglich, mehr Fleisch zu verzehren. Schnell nahm der Wohlstand im Laufe des 20. Jahrhunderts zu. „Man“ konnte sich Fleisch nun leisten. Gerade nach den mageren und zehrenden Kriegsjahren verfiel man aufgrund mengenorientierter Produktionsmethoden in den 60er/70er Jahren in einen regelrechten Konsumwahn in Sachen Fleisch. Der „Sonntagsbraten“ verlor seinen Status. Fast alle konnten sich Fleisch nun täglich leisten. Fleisch verlor an Wert, was sich seitdem auch eindeutig im Preis ausdrückt. Diese bedenkliche Entwicklung ist bis heute ungebremst. Gut, dass sich seit Ende des 20. Jahrhunderts eine Gegenbewegung bildet, die sich abseits der Preisdiskussion wieder auf einen dezimierten, und hochwertigen Fleischgenuss besinnt. So bekommt das Fleisch als gesunder

Eiweißlieferant, der ein- bis zweimal die Woche zur ausgewogenen Ernährung gezielt dazu gehört, einen neuen Stellenwert. Mehr und mehr wird dabei Wert auf eine regionale Aufzucht von heimischen Rassen sowie auf lebenslange artgerechte Tierhaltung gelegt.

Hochwertiges Fleisch aus artgerechter Tierhaltung spielt bei unseren Meisterkollegen ebenfalls eine immer wichtigere Rolle, so auch bei Rolf Straubinger vom Burg- hotel und Restaurant Staufeneck, der sich bei unserem Koch-Shooting den Themen StaufenFleisch® und Stauerico®, beides Premiummarken der MEGA, widmet.

Die MEGA wurde 1937 als Fleischer- genossenschaft von Stuttgarter Metzgern gegründet. „From farm to fork“ – die MEGA kann den ganzen Prozess der Fleischbereitung begleiten, angefangen von Vertragserzeugern der Stauerico®-Schweine bis hin zur eigenen Schlachtung im Göppinger Metzger- Schlachthof, der dieses Jahr sein 140jähriges Bestehen feiert und 1995 zur MEGA-Gruppe gekommen ist. Stauerico®-Schweine sind das Ergebnis einer MEGA-eigenen Zuchtidee und stehen für eine ehrliche und nachhaltige Landwirtschaft. Sie sind eine Kreuzung aus dem deutschen (domestizierten) Mutter-Landschwein mit dem halbilden Ibérico-Eber. Aufgezogen werden sie in einem regionalen bäuerlichen Familien- betrieb. Der Name ist eine Wortneuschöp- fung aus dem Markennamen Staufen- Fleisch® und Ibérico.

Doch warum Stauerico®? Die Geschichte ist schnell erzählt. Samuel Rüger, Vor- standsmitglied, und Günter Schmidt, Geschäftsführer des Göppinger Metzger- Schlachthofs, hatten 2008 die Idee, ein eigenes hochwertiges Schweinefleisch auf den Markt zu bringen, fand sich doch auf den Speisekarten der Top-Gastronomie lediglich das spanische Ibérico. Der Aus- spruch von Hans-Harald-Reber vom Reber's Pflug in Schwäbisch Hall, man solle ein einheimisches Produkt bevor- zugen, wenn es denn existiert, war für beide der Ansporn, ein Fleisch mit ähnli- chen Qualitätseigenschaften zu kreieren. Und warum ausgerechnet das Ibérico- Schwein? Das Ibérico-Schwein weist weltweit den höchsten Anteil an intramuskulärem Fett auf, das für die Marmorierung im Fleisch verantwortlich ist. Dadurch wird die Zartheit und die Saftigkeit des Fleisches erhöht, der Koch- und Bratverlust verringert. Zudem ist es Geschmacksträger, denn Aromastoffe sind fettlöslich. Also ein idealer Kreuzungs- partner zum deutschen Landschwein. Bis die Kreuzung beider ausgereift war, bedurfte es einiger Versuchsreihen, doch nun wartet die neugezüchtete Rasse mit

hervorragenden Eigenschaften auf, ganz besonders mit dem oben erwähnten intramuskulären Fettgehalt. Sogar das typische Schweinefleisch-Aroma, das vor der Massenproduktion noch bestand, stellte sich ein. Neben den Versuchsreihen in der Zucht wurden auch viele Versuche bzgl. der Haltung und der Fütterung unternommen.

In der Fütterung begab man sich auf altbewährte Wege in Form von Eichel- fütterung. Diese mussten der Nahrung in geschroteter Form zugegeben werden, da die Schweine es nicht schafften, die Schale der Eicheln zu knacken, um den Kern zu essen. Es stellte sich jedoch heraus, dass die Eichelfütterung keinerlei Auswirkung auf den Geschmack des Fleisches gegen- über konventioneller Fütterung hatte. Somit kehrte man wieder zu konventio- nellem Futter zurück, verbot allerdings den Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln. So werden die Schweine heute ausschließlich mit regional erzeug- ten Ackerfrüchten gefüttert.

Bei den Haltungsmethoden hingegen hatte man ein Erfolgsergebnis. Verglichen wurde die Haltung im Stall bei intensiver Mästung gegenüber der Freilandhaltung. Die Tiere in Freilandhaltung wiesen dabei eine deutlich festere Fleischstruktur auf, was sich positiv auf das intramuskuläre Fett auswirkte. Daraufhin entschied man sich, diesen Weg in Form eines großan- gelegten Stallbaus weiter zu vertiefen. Dieser umfasst sowohl einen Außenklima- Stall, der die höchsten Tierschutzstan- dards erfüllt, wie z.B. eine befestigte Liegefläche mit Stroheinstreu, als auch eine große Auslauffläche.

Stauerico® ist patentrechtlich geschützt und inzwischen eine fest etablierte Marke. Es wird sowohl in der Top-Gast- ronomie als auch beim Endverbraucher als hochwertiges Fleisch geschätzt. In Zeiten der immer noch zunehmenden Industrialisierung der Fleischwirtschaft ist diese Initiative ein richtiger und wichtiger Schritt, um die Wertigkeit von Lebensmitteln wieder in den Mittelpunkt zu rücken – und das nicht nur für den Sonntagsbraten.

Lesen Sie auf den folgenden Seiten, was Markus Waibel, der Küchenchef des mit einem Michelin-Stern dotierten Gourmetrestaurants auf Burg Staufeneck mit Stauerico® und StaufenFleisch® gezaubert hat – und das mit gutem Gewissen.

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

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!

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de



FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Weniger ist oft mehr Fleisch bewusst genießen

Majestätisch thront oberhalb der Gemeinde Salach im Filstal auf dem südwestlichen Ausläufer des Rehgebirges die Burganlage Staufeneck. Hier liegt nicht nur idyllisch gelegen das 5-Sternehotel „Burg Staufeneck“, sondern auch das Sterne-Gourmetrestaurant von Rolf Straubinger.

Im Innenhof der Burg treffen wir direkt auf Markus Waibel – unser Mann des Tages. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Burg Staufeneck wird heute das Staufenfleisch®, genauer gesagt, das Stauerico® gekonnt in Szene setzen. Staufenfleisch® steht für eine ehrliche, nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität. Strenge Qualitätskriterien garantieren einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt.



BURGHOTEL & RESTAURANT STAUFENECK



ROLF STRAUBINGER
Inhaber



MARKUS WAIBEL
Küchenchef

ROLF STRAUBINGER UND MARKUS WAIBEL

Burg Staufeneck – eine ehrwürdige und majestätische Burganlage mit einem fantastischen Blick über das Filstal. Das wissen auch die Besucher des Gourmetrestaurants – seit 1991 durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – und der Sommerterrasse zu schätzen. 1990 erwarben die Eltern von Rolf und Karin Straubinger (verh. Schurr) zuerst das Restaurant und die Burgruine, bevor die Eheleute Rolf und Heike Straubinger und Karin und Klaus Schurr als Jungunternehmer im Jahr 2000 die gesamte Burganlage aufkauften. Binnen zwei Jahren entstand der heutige Hotelkomplex, der kurz nach seiner Eröffnung im Jahre 2002 bereits die 5-Sterne-Hotelklassifikation erhielt. Seitdem geht es steil bergauf, was nicht zuletzt dem unermüdlichen Einsatz der beiden Ehepaare geschuldet ist. Erwähnenswert ist dabei vor allem, dass Rolf Straubinger und sein Team mit ihrem Gourmet-restaurant regelmäßig bestens ausgezeichnet werden, und zwar von allen namhaften Restaurantführern. Eine wahrlich meisterliche Leistung, wurde die Burg doch 1080 von Ludwig von Staufen als Familienwohnsitz gebaut. Nach über 250 Jahren im Besitz der Stauffer, kam es zu einigen Inhaberwechseln bis hin zum Verfall und teilweisen Abbruch der Burg.

Nur ausgesuchte langjährige bäuerliche Familienbetriebe und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere. Staufenfleisch®-Schweine werden ausschließlich mit natürlichem pflanzlichem Futter ernährt, um ein äußerst zartes, saftiges und aromatisches Fleisch zu erhalten. Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung ist bei allen Tierarten komplett verboten. Tierschutz beginnt für Staufenfleisch® im Stall des Bauern und endet im Göppinger Metzgerschlachthof, wo die Schweine sich vor der Schlachtung mindestens 24 Stunden im Wartestall ausruhen können. Zudem wird streng darauf geachtet, dass die Tiere nur kurzen Transportwegen in klimatisierten Fahrzeugen unter Aufsicht sachkundiger Transporteure ausgesetzt sind. Größtes Augenmerk wird im Göppinger Metzgerschlachthof auf eine tierschonende Betäubung gelegt. Eine bewusst geringe Schlachtgeschwindigkeit erlaubt eine größtmögliche Sorgfalt in jeder Phase des Schlachtprozesses.

Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung ist bei Staufenfleisch® komplett verboten.

Weil auch für Rolf Straubinger die Produktqualität absolut im Vordergrund steht, verwendet er insgesamt nur beste, meist regionale Zutaten. Die Gastronomie wurde ihm schon früh in die Wiege gelegt, übernahm doch sein Vater Erich Straubinger mit seiner Frau Lore bereits 1973 die Gastwirtschaft von Lores Mutter Hildegard Wörner. Durch unternehmerisches Geschick entwickelte sich die Gastwirtschaft zu einem gehobenen Restaurant mit Bankettsaal. Rolf Straubinger absolvierte seine Ausbildung in der „Sonne Post“ Murrhardt. Stationen wie das Restaurant „Tantris“, als Privatkoch für den damaligen Verteidigungsminister Dr. Manfred Wörner, Sous-Chef unter Harald Wohlfahrt in der „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach, Hostellerie Le Cerf, Marlenheim; Ristorante Al Borgo, Rovereto oder Restaurant „Le Chantecler“ im Hotel Negresco, Nizza folgten. 1990 übernahm Rolf Straubinger im elterlichen Betrieb die Küchenleitung, und das „Burgrestaurant Staufeneck“ mauserte sich unter seiner Leitung vom gutbürgerlichen Landgasthof zum sternen-dekorierten Restaurant.

Heute steht ihm Markus Waibel zur Seite, seit Dezember 2017 Küchenchef des Gourmetrestaurants auf Burg Staufeneck. Auch er hat einiges vorzuweisen. Seine Fachhochschulreife erlangte Markus Waibel auf dem Gewerblich-/ Technischen Berufskollegiat Hotellerie und Gastronomie der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen parallel zu seiner Koch-Ausbildung auf Burg Staufeneck. Nach Stationen als Demi Chef de partie, Saucier, Chef de partie, Saucier und Chef de partie, Tournant wagte er den Blick über den Topfrand hinaus nach Tirol, wo er im Hotel Castel in der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Trenerstube mitwirkte, bis er 2016 als Sous Chef wieder auf die Burg Staufeneck zurückkehrte. Neben seinem Posten als Küchenchef absolviert er gerade seinen Küchenmeister, den er voraussichtlich im kommenden Jahr erlangen wird.



Wir beginnen mit einem Herbst Barbecue - Flat Iron (Mittelblatt Schulter), Kürbisgemüse, Alblinsen „orientalisch“, Gewürzjus mit Rosinen, roten Zwiebeln und dicken Pommes. Zuerst prüft Markus Waibel, ob alle Sehnen vom Fleisch entfernt wurden, damit diese später beim Essen nicht stören. Anschließend würzen wir das Fleisch mit Dukkah, einer äthiopischen Gewürzmischung, die durch den enthaltenen Sesam ein nussiges Aroma hat. Im Vakuumbbeutel darf das Flat Iron nun bei sanfter Temperatur garen. Anschließend grillen wir es bei hoher Temperatur und lassen es 10 Minuten ruhen. Zum Servieren schneidet Markus Waibel das Fleisch in Streifen und würzt diese mit Salz und Pfeffer. Den Kürbis schneiden wir in Würfel und geben diese ebenfalls gut gewürzt zum Garen in einem Vakuumbbeutel ins Wasserbad. Danach braten wir den Kürbis scharf in einer heißen Grill-Pfanne an, um ein schönes Grillmuster zu erhalten. Für die Gewürzjus schwitzen wir rote Zwiebelstreifen in Butter an und karamellisieren sie mit etwas Zucker. Sofort geben wir Rosinen in Verjus dazu und löschen nachfolgend mit Rotweinessig ab. Das ist wichtig, damit die Zwiebeln nicht zu dunkel und bitter werden. Mit etwas Ingwer

und Kalbsjus schmecken wir die Sauce ab. Sehr fein geschnittene Zwiebelwürfel schwitzt Markus Waibel in Sesamöl farblos an und würzt diese mit Curcuma und Curry Tandoori. Jetzt geben wir etwas Tomatenmark, süßsaure Soße und blanchierte Linsen dazu und gießen mit Geflügelfond auf. Als Garnitur und Sättigungsbeilage serviert Markus Waibel knusprig gebackene dicke Pommes.

Dazu empfehlen wir den 2017 Urbulle vom Weingut Metzger aus der Pfalz. Der 100%ige Portugieser ist wie geschaffen für dieses Gericht. Der Wein besticht durch seine Fruchtaromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere, unterstützt von feinen Röstnoten. Durch den Holzfassausbau im Barrique passt er sich wunderbar an die samtigen Nuancen des Kürbisses und an die natürliche Aromatik des Flat Iron an. Die Alblinsen sowie die Gewürzjus unterstützen dabei den fülligen Körper des Weines und besonders seine feinen Gewürznoten.

2017 URBULLE

Portugieser
Weingut Metzger, Pfalz



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

„HERBST BARBECUE“

Flat Iron (Mittelblatt Schulter) | Kürbisgemüse | Alblinsen „orientalisch“ | Gewürzjus mit Rosinen | rote Zwiebeln | dicke Pommes

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de



Metzgers Liebling: Schulterklinge „Teres Major“ (Petit Tender) Fünfkern-Risotto | getrocknete Beeren | Pilze | Petersilienemulsion

Zutaten für 4 Personen

Teres Major: 4 Steaks | 50 g Nussbutter | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin

Fünfkern-Risotto: 30g Grünkern | 30 g Wildreis | 20 g Quinoa | 20 g Buchweizen | 80 g Risotto-Reis | 40 g rote Zwiebel | 30 g Olivenöl | 40 g Rotkohl, fein gewürfelt | 40 ml Weißwein | 4l heller Geflügelfond | 120 g Pilze (Steinchampignons, Pfifferlinge, Buchenpilze – nach Angebot) | 1-2 EL getrocknete Beeren | Crème fraîche | Etwas kalte Butter | Parmesan | Sahne

Petersilienemulsion: 450 g Kartoffelscheiben | 50 g weiße Zwiebel in Streifen | 1 l heller Geflügelfond | ½ Knoblauchzehe ohne Keimlinge | 100 g Blattpetersilie, gezupft | 30 g Butter | Meersalz, Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone | Chili

Garnitur: Angeschmelzte Pilze der Saison | Kürbisschwamm | Keltenhof Wildkräuter

Teres Major

Steaks in der Pfanne mit Grillmuster heiß anbraten, sodass das typische Muster entsteht. Bei 90 °C Umluft auf einem Gitter auf 50 °C im Kern braten und anschließend bei 50 °C ca. 20 Minuten ruhen lassen. Mit Nussbutter, Thymian, Knoblauch und Rosmarin nachbraten, tranchieren und auf dem Teller anrichten.

Fünfkern-Risotto

Wildreis und alle Körner separat in Wasser mit leichtem Biss blanchieren (Körner ca. 10 Minuten / Wildreis ca. 20 Minuten). Alles abschalten.

Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten, Risotto-Reis dazugeben und anrösten, das Korn sollte weiß sein. Mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Kochenden Geflügelfond nach und nach auffüllen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ca. 15 Minuten kochen lassen, dann die blanchierten restlichen Sorten unterheben. Anschließend die getrockneten Beeren dazugeben. Mit Crème fraîche, kalter Butter, Parmesan sowie flüssiger Sahne abbilden, Pilze dazugeben und mit Salz abschmecken.

Petersilienemulsion

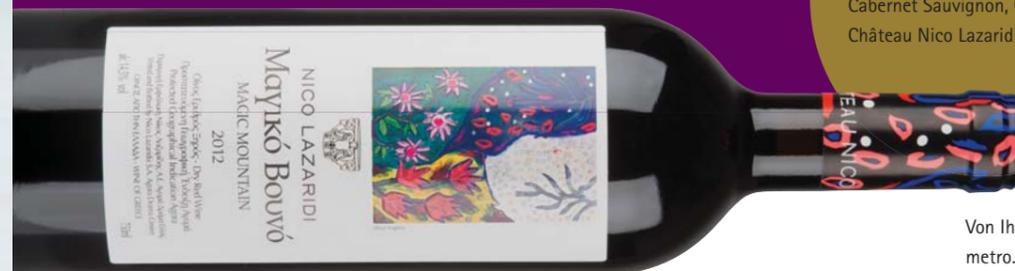
Zwiebelstreifen in Butter ohne Farbe anschwitzen und eine Knoblauchzehe dazugeben. Mit dem Geflügelfond ablöschen und mit den Kartoffeln verkochen lassen. Kartoffelmasse im Mixer mit Blattpetersilie sehr fein mixen. Wenn nötig passieren. Mit Meersalz, Zitronenschale und Chilipulver abschmecken. In einen Sahnspender füllen und in den Wärmeschrank stellen.

Danach das Teres Major und das Fünfkern-Risotto auf einem Teller anrichten. Die angeschmelzten Pilze der Saison darüber geben und mit Wildkräutern und einem Kürbisschwamm dekorieren.



2012 MAGIC MOUNTAIN
P.G.I. DRAMA

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Château Nico Lazaridi, Griechenland



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

Als zweiten Gang bereiten wir Metzgers Liebling – ein Stück Schulterklinge, auch „Teres Major“ (Petit tender) genannt – zu. Dazu servieren wir ein Fünfkern-Risotto, getrocknete Beeren, Pilze und eine Petersilienemulsion. Zuerst werden die Steaks in einer Pfanne mit Grillmuster sehr heiß angebraten, um das typische Muster zu erhalten. Dann legen wir das Fleisch bei 90 °C Umluft auf ein Gitter und lassen es auf 50 °C Kerntemperatur braten. Ist diese Kerntemperatur erreicht, lassen wir das Fleisch bei 50 °C für etwa 20 Minuten ruhen. Vor dem Servieren brät

Markus Waibel es in Nussbutter, Thymian, Knoblauch und Rosmarin nach und richtet es in Tranchen auf dem Teller an. Für das Fünfkern-Risotto blanchieren wir den Wildreis und die restlichen Körner separat in Wasser. Dabei dürfen die Körner noch ein wenig Biss haben. Nun dünsten wir Zwiebelwürfel in Olivenöl an, geben den Risotto-Reis dazu und schwitzen alles farblos an. Dann löschen wir mit einem Weißwein ab und gießen nach und nach mit heißem Geflügelfond auf. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nach etwa 15 Minuten geben wir die



blanchierten restlichen Körner und die getrockneten Beeren hinzu. Mit Crème fraîche, kalter Butter, Parmesan sowie flüssiger Sahne bindet Markus Waibel das Risotto ab, gibt die Pilze dazu und schmeckt anschließend mit Salz ab. Für die Petersilienemulsion werden Zwiebelstreifen in Butter ohne Farbe angeschwitzt. Nach Zugabe einer Knoblauchzehe löschen wir mit Geflügelfond ab, geben die Kartoffelwürfel dazu und lassen die Kartoffeln weichkochen. Im Mixer zerkleinern wir die weichgekochten Kartoffeln sehr fein mit frischer Blattpetersilie. Markus Waibel schmeckt die Masse noch mit Meersalz, Zitronenschale und Chilipulver ab und stellt sie in einem Sahnespender warm, um sie später gekonnt auf dem Teller anzurichten. Als Garnitur setzt Markus Waibel Pilze der Saison, einen flaumigen Kürbisschwamm und frische Wildkräuter ein.



2016 LEMBERGER TROCKEN
„Weinhof Christian Schaal“
Remstallkellerei eG, Württemberg

Dieses zweite Gericht verlangt nach einem vollmundigen, ausdrucksstarken Wein. Nicht nur, dass sich das Etikett des 2012 Magic Mountain von Château Lazaridis aus Griechenland perfekt für das Gericht eignet – nein, auch die Aromatik passt wie die Faust aufs Auge. Der Wein strotzt nur so von dunkelbeerigen Früchten wie Schwarzkirsche und Pflaumen, die gut zum Teres Major harmonieren. Die feine Eukalyptus-Note setzt gekonnt einen Akzent zum Fünfkern-Risotto mit den Pilzen. Die Cranberries hingegen verleihen dem Gericht eine Leichtigkeit, die dem Wein auch gut steht.

Bei unserem dritten Teller spielen wir einen Schwabenstreich – Stauferico®-Bäckle, Filderkraut-Roulade, konfierte Kartoffeln, Kartoffel-Senfvinagrette und Radieschen-Tempura. Wir beginnen mit der Filderkraut-Roulade. Hierfür schneiden wir einen kleinen Kopf Filderkraut auf. Die äußeren Blätter lassen wir ganz und blanchieren die kurz. Die restlichen Blätter marinieren wir dünn geschnitten als Salat mit etwas kross gebratenem Bauchspeck und rollen diesen in die blanchierten Außenblätter ein. Nun stellen wir die Rouladen bei 40 °C abgedeckt warm. Vor dem Servieren marinieren wir die Rouladen dünn aufgeschnitten mit einer cremigen Kartoffel-Senfvinagrette. Weiter geht es mit den Kartoffelscheiben, die Markus Waibel in Öl konfieren will. Dafür erhitzen wir Öl auf 140 °C mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin. Darin garen wir die Kartoffelscheiben im Ofen bei 140 °C etwa 15 Minuten. Vor dem Servieren schütten wir das Öl aus der Pfanne ab und braten die Kartoffeln mit leichter Farbe an. Markus Waibel hat bereits Senfkörner eingelegt. Dazu hat er Wasser mit Zucker und Meersalz aufgeköchelt und mit Essig, Lorbeerblatt und Senfkörnern in einem kleinen Einmachglas eingelegt. Auch die Bäckle hat Markus Waibel bereits vorbereitet und für sechs bis sieben Tage gepökelt. Wir müssen diese nur noch im Vakuumbeutel bei 68 °C kochen, bis sie schön weich sind. Parallel dazu darf ich die Radieschen vierteln und abtrocknen. Markus Waibel erhitzt inzwischen Fett, sodass wir rasch die Radieschen durch den Tempura-Teig ziehen und im Fett kross ausbacken können.

Dazu kombinieren wir natürlich einen regionalen 2016 Lemberger der Remstallkellerei aus der Linie Weinhof Christian Schaal. Der Lemberger – in Österreich auch bekannt als Blaufränkisch – hat einen samtigen Körper und weist eine leichte Frucht von dunklen Beeren, insbesondere von Brombeeren auf. In bester Harmonie zu der Kartoffel-Senfvinagrette werden der Dijon-Senf, der Honig sowie der leicht scharfe Schnittlauch perfekt gepuffert. Das Tempura des Radieschens sowie die konfierten Kartoffeln unterstützen dabei die dezente eingebundenen Holzaromen des Weines. Das Stauferico®-Bäckle gliedert sich mit seinem natürlichen Fleischgeschmack ebenfalls perfekt ein.



„SCHWABENSTREICH“
Stauferico®-Bäckle | Filderkraut-Roulade | konfierte Kartoffeln
Kartoffel-Senfvinagrette | Radieschen-Tempura
Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

Unser vierter Teller wird ein Surf & Turf à la Schwaben trifft Bayern. Schweinekinn (Papada) – ein Doppelkinn vom Stauferico®-Schwein –, geflammte bayrische Garnele „Crusta Nova“, saure Bohnen, Karottenpüree und Hefeknöpfle-Chip. Das Schweinekinn hat Markus Waibel bereits 24 Stunden mit den Gewürzen mariniert und am Shooting-Tag für 7 Stunden bei 68 °C in einem Wasserbad garen lassen. Wir müssen das Papada nur noch abtupfen und kurz sehr heiß grillen. Markus Waibel zeigt mir mit viel Geduld, wie man vorsichtig die Garnelen aus der Schale lösen und mit einem Schmetterlingsschnitt aufklappen kann. Nun müssen wir die Garnelen nur noch auf einem Blech mit dem Bunsenbrenner abflammen und mit Meersalz würzen. Auch Langustinen habe ich zuvor noch nie ausgelöst und lerne nun, wie ich das Krustentier ohne Schäden aus der

Schale bekomme. Wir schneiden das Langustinen-Fleisch tatargerecht zu, würzen es mit Olivenöl, Salz, Pfeffer sowie mit Limonenschale und -saft und stellen es bis zum Servieren kalt. Die Schnippel-Bohnen marinieren wir mit etwas Kartoffel-Fond. Markus Waibel hat schon Kürbisblattröllchen eingelegt, etwas Kürbisfond sowie gekochte weiße Bohnen als Ragout verrührt und kurz erwärmt. Als Dekoration schneidet er noch ein Hefeknöpfle klein und verarbeitet es zu einem trockenen Chip.



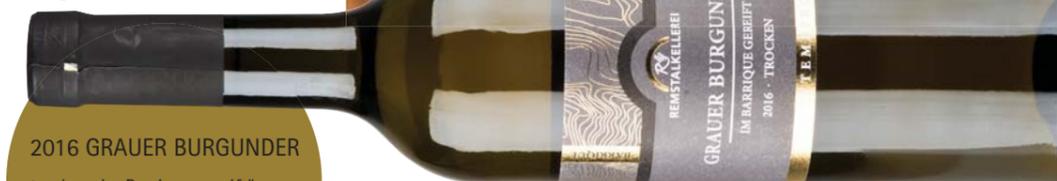
Auch bei unserem vierten Gericht können wir behaupten, einen passenden Weinbegleiter gefunden zu haben. Der 2016 Grauburgunder der Remstallkellerei, der ebenfalls leicht im Holz ausgebaut ist, weist die breite Palette an hellen Früchten auf, angefangen von Birnen- und Apfel- bis hin zu leichten Quitten-Aromen. Diese unterstützen besonders die leichte Limonen-Note des Tatars. Die dicken Pommes fördern durch ihre salzigen Aromen den Grauburgunder. Das Papada, seines Zeichens sehr saftig und aromatisch, gliedert sich wunderbar an den dezenten Holzton und an die Petersilienemulsion an.

Am späten Nachmittag fahren wir zufrieden und mit vielen spannenden Eindrücken aus einer echten Sterneküche nach



KERSTIN GETTO | COOKING AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem neunten Workshop rund um das Thema Staufenfleisch® – STAUFERICO® und Stauferrind – hatte sie im Oktober erneut die Gelegenheit, in die Töpfe einer sternerdotierten Gastronomie zu schauen. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Markus Waibel, Küchenchef des Gourmetrestaurants Burgrestaurant Staufeneck, einen absoluten Profi am Herd getroffen. Im Team mit Rolf Straubinger und Thomas Geiger: einfach unschlagbar. Mit viel Liebe zu regionalen Produkten, hingebungsvollen Anrichteweisen bei gleichzeitigem Purismus und Bodenständigkeit setzen alle drei ihr Sternerestaurant gekonnt in Szene. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, die Sie gut zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft. Die anderen drei sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf www.meistervereinigung.de.



2016 GRAUER BURGUNDER
trocken „im Barrique gereift“
Remstallkellerei eG, Württemberg

„SCHWABEN TRIFFT BAYERN“
Schweinekinn | geflammte bayrische Garnele „Crusta Nova“
saure Bohnen | Karottenpüree | Hefeknöpfle-Chip
Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

Hause. Es ist immer eine inspirierende Erfahrung, mit einem Meisterkoch zusammenzuarbeiten und ihm über die Schulter schauen zu dürfen. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Markus Waibel, Rolf Straubinger und seinem großartigen Team, die uns diesen Tag möglich gemacht haben. Schauen auch Sie auf der Burg Staufeneck vorbei und lassen Sie sich von Markus Waibel und seinem Team so richtig verwöhnen!

UND SONST NOCH?

Junge MVG-Treffen

Das dritte Treffen der „Jungen MVG“ fand im Sommer im Gasthaus Hirsch in Schorndorf-Oberberken statt, diesmal in kleiner Runde, da es kurzfristig zu vielen Absagen kam. Die „Junge MVG“ wurde für alle Meisterkollegen unter 40 Jahren gegründet, um einen besseren Austausch zu ermöglichen. Neuzugänge sind immer noch herzlich willkommen, bitte melden Sie sich unter marcelline.n@gmx.de. Wir freuen uns auf neue Mitstreiter!

Weindorfstammtisch – Trautweins Linde

3. SEPTEMBER 2018

Dieses Jahr fand der traditionelle Weindorfstammtisch der MVG bei den Meisterkollegen Maximilian und Ferdinand Trautwein in der Weinlaube „Zur Linde“ statt, beide in Stuttgart und Umgebung bestens bekannt durch Trautwein Catering oder auch durch ihr Gasthaus zur Linde in Möhringen. Die gekonnt klassische schwäbische Traditionsküche präsentieren sie bereits zum dritten Mal auf dem Stuttgarter Weindorf. „Inzwischen merken wir, dass sich unser Stil etabliert hat, unsere Gäste schätzen das moderne Konzept“, so Maximilian Trautwein. Dies tun auch die Kollegen der Meistervereinigung, die den Abend in geselliger Runde bei leckeren schwäbischen Schmankerln wie Flädlesuppe oder Soidawurschd mit Linsen und Spätzle sowie gutem Wein genossen. Der Stammtisch ist fest in das MVG-Jahr integriert, bietet er doch einen guten Austausch in gastlicher Atmosphäre.



Volksfest-Stammtisch

1. OKTOBER 2018

Auch dieses Jahr hat es sich die METRO nicht nehmen lassen, die Meistervereinigung auf das beliebte Cannstatter Volksfest, das seit 1818 jährlich von Ende September bis Anfang Oktober im NeckarPark im Stadtbezirk Bad Cannstatt stattfindet, einzuladen.

Diesmal fand der Volksfest-Stammtisch in der Willhelmer's Schwabenwelt statt, die seit jeher als besonders festlich gilt, denn sie besticht durch ihre traditionelle Einrichtung und eine prächtige Altholz-Optik. In dieser Kulisse ließ es sich umso besser bei gut gekühltem Bier und einer leckeren Brotzeit feiern. Die Meistervereinigung bedankt sich bei der METRO für die erneute Einladung, im Besonderen bei Jörg Stahl, der dies jedes Jahr ermöglicht.

KLM – Stadtführung der etwas anderen Art

„Hocka ond schlootza isch besser wie standa ond schaffa“

12. SEPTEMBER 2018

2018 hat das Jahr den Ausflüglern der KLM viel geboten. Anfangen von einer exklusiven Besichtigung beim VfB Stuttgart im Frühjahr über ein gesetztes Spargelessen beim Meisterkollegen Heinz Renninger im Restaurant Hasen in Kornwestheim über den traditionellen Wanderausflug im Sommer – diesmal inklusive Besichtigung des Besucherbergwerks Tiefer Stollen in Aalen – bis hin zu einer meisterlichen Stadtführung der etwas anderen Art durch Stuttgart. Ganz zu schweigen vom „Jahresabschlussessen der KLM“ – dem Gansessen, das bereits für November angesetzt ist. Doch zurück zur Stadtführung, gehalten von einem echten Original – der Schaffigen Schwäbischen Hausfrau. Frau Schwätzle, bestens bekannt dafür, dass sie alle und alles auf die Schippe nimmt – und das im breitesten Schwäbisch, mit großer Klappe und in voller Montur mit Kittelschürze und Kopftuch. Start war im Innenhof des Alten Schlosses. Trotz Reigschmegegder in der Gruppe erfuhren wir allerlei Wissenswertes zur Geschichte, veranschaulicht in der Altstadt von Stuttgart, im Bohnerviertel. Vor romantischer Kulisse lauschten wir der Schaffigen Hausfrau, dabei kamen viele Kindheitserinnerungen hoch – und das in unmittelbarer Nähe des geschäftigen Treibens des modernen Stuttgarts. Zum Schluss stärkte man sich mit einem Viertel Trollinger und schmackhaften Versucherle im Restaurant Schellenturm in einem alten Turm der Stadtmauer. Ein Dank gilt der Schaffigen Hausfrau und besonders Andreas Kohler und Manfred Huber für den erneut gelungenen Nachmittag.



Termine für Meister

3. Dezember 2018

ADVENTSGOTTESDIENST

In der Stiftskirche in Stuttgart mit anschließendem Stehempfang der DEHOGA

18. Januar 2018

NEUJAHRSEMPFANG

Neujahrsempfang der Landesregierung Baden-Württemberg im Stuttgarter Neuen Schloss

17. HUG Creative Tartelettes Wettbewerb

14. NOVEMBER 2018

Diese Situation gab es noch nie: Der HUG Tartelette-Wettbewerb fand zeitgleich zur Veröffentlichung der Winterausgabe des Meistermagazins statt. Nachfolgend versorgen wir Sie vorab mit den wichtigsten Informationen, in der Frühjahrsausgabe berichten wir ausführlicher über Gewinner und Kreationen.

Die Aufgabenstellung des Wettbewerbes ist bestens bekannt: Der Wettbewerb ist zweigeteilt in einen Snack- und einen Dessert-Wettbewerb. Bei Ersterem sind ein warmes Zwischengericht im runden HUG Snack-Tartelette Filigrano Butter 5,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Rezepturen für Fingerfood mit den runden und quadratischen Mini Snack-Tartelettes Filigrano zuzubereiten. Beim Dessert sind ein Tellerdessert mit dem rechteckigen HUG Choco-Tartelette Filigrano Butter 7,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Variationen für süßes Fingerfood in den runden bzw. quadratischen HUG Mini Choco-

und hellen Dessert-Tartelettes Filigrano gefordert. Per Rezeptvorschläge konnte man sich für das Finale bewerben. Auf Basis komplett anonymisierter Rezeptvorschläge wählte die Jury jeweils drei Finalisten aus: Die Finalisten des Dessert-Wettbewerbs waren dieses Jahr Carsten Stingl (Hotel Restaurant Adler, Lahr), Mike Natschke (Romantik Hotel zur Linde, Münster) und Sebastian Knuppertz (Brauereigasthof Hotel Aying, Aying), der den ersten Platz für seine Kreationen erhielt. Die Finalisten des Snack-Wettbewerbs waren Igor Ferri (Trattoria La Stalla, Hamburg), Markus Kunz (Markus Kunz Catering, Hohen-Neuendorf) und Lukas Freitag (Hotel Restaurant Adler, Lahr), der den Wettbewerb für sich entscheiden konnte. Beiden Gewinnern winkt eine 5-tägige Gastronomie-Studienreise nach Dubai mit Einblicken in diverse Restaurant- und Küchenkonzepte sowie ein exklusiver Besuch der Produktion von RAK Porcelain. Die Meistervereinigung gratuliert den beiden Gewinnern aufs Herzlichste.

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS
FILSTAL



FOOD IM FOKUS
SCHWÄBISCHES KALB
von Kopf bis Fuß

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

BILDNACHWEIS Philipp Sedlacek: Titel, 2, 3 Foodbloggerin trifft Meister, 20-25; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 3 Jahresabschlussgala, 8,9; Liquid Ambient Media – www.liquidambient.com: 4 - 6 (Fotograf: Stephan Seifert); *Stadt Kirchheim unter Teck: 3 und 14 Wanderer im Schnee, 27 Altstadt, 27 Wanderer (Fotograf: Torsten Wenzler); GEFAKO GmbH & Co KG: 10, 11 (Fotograf: Yvonne Montini); *Stadt Göppingen: 15 Museum Storchen & Märklin; MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG: 18; HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de: 27 ll. u.

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





GESUNDNAH

Schon über 4,4 Millionen Baden-Württemberger
vertrauen uns ihre Gesundheit an – Sie auch?

aok-bw.de