MEISTER MAGAZIN

03
2015
#45

Das Beste
aus Baden-Württemberg

Für Gäste, Interessenten und
Mitglieder der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Das große Kochbuch

DIE KÖCHE DER MEISTERVEREINIGUNG PRÄSENTIEREN SICH

GESUND ESSEN IM HERBST

GENUSSTIPPS FÜR GESUNDE ERNÄHRUNG

WEINSEMINAR

AUSZUBILDENDE IM WEINBERG UND IM KELLER

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

DER GESCHENK-GUTSCHEIN
MEISTERLICH GENIESSEN

JETZT SCHENKEN!

Verschenken Sie einen Gutschein, der in jedem Restaurant der Meistervereinigung einlösbar ist.

Anforderung unter:

www.meisterlich-geniessen.de/gutscheine-verschenken

Das Beste aus Baden-Württemberg

GENIAL GENIESSEN

Zum bevorstehenden 60-jährigen Jubiläum haben wir uns etwas Besonderes einfallen lassen: das neue Kochbuch „Genial genießen“ der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. In Zusammenarbeit mit unserem Partner, der AOK Baden-Württemberg, haben wir das Kochbuch unter das Motto „gesundes Genießen“ gestellt. Gesundheit schließt Genuss nicht aus, sondern geht in Partnerschaft einher.

18 Betriebe aus der Meistervereinigung Gastronom stellen Gerichte vor, bei denen bevorzugt Produkte aus der Heimatregion verwendet werden. Die nachvollziehbare Herkunft von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst aus einer umweltverträglichen Landwirtschaft wird immer mehr zum wichtigen Qualitätskriterium gepflegter Gastlichkeit. Da wir ja alle mit den Jahreszeiten leben, haben wir auch unser Kochbuch nach den vier Jahreszeiten geordnet. Das Geniale an unserem neuen Kochbuch ist, dass es schön zum Schmökern ist, aber auch zum Nachkochen. Alle Vor-, Haupt- und Nachspeisen sind kombinierbar.

Vielleicht wollen Sie aber auch einen Betrieb der Meistervereinigung Gastronom persönlich besuchen, um sich verwöhnen zu lassen. Speziell im Herbst sind die Tische mit vielen heimischen Köstlichkeiten gedeckt.

Wenn Sie so eine kulinarische Köstlichkeit verschenken möchten, ist der Gutschein der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg genau das Richtige. Einfach über unser Internet zu bestellen und bei jedem Mitgliedsbetrieb einzulösen.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst und auf ein Wiedersehen in einem der Betriebe der Meistervereinigung Gastronom.

Ihr Uwe Staiger

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

4 **DAS GROSSE KOCHBUCH**
Die Köche der Meistervereinigung präsentieren sich

8 **MEISTERLICHES CATERING**
auf dem politischen Sommerfest

10 **REGIONALE BRAUEREIEN IM GESPRÄCH**
Brauerei Hilsenbeck

RESTAURANTVORSTELLUNGEN
12 Gasthaus Hirsch in Schlattstall
15 Gasthof Teckkeller in Kirchheim unter Teck

18 **WEINSEMINAR**
Fachseminar für Auszubildende

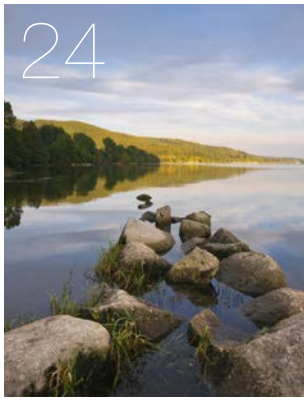
20 **IMPRESSUM**

20 **GEWÜRZ- UND KRÄUTERSEMINAR**
Fachseminar für Auszubildende

21 **MELDUNGEN**

22 **GESUND ESSEN IM HERBST**
Genusstipps

24 **BIERERLEBNISSE IN BADEN-WÜRTTEMBERG**
Ausflüge rund ums Bier



DAS GROSSE KOCHBUCH

DER GENUSSBOTSCHAFTER BADEN-WÜRTTEMBERGS

Patrick Franke serviert dazu zusätzlich hausgemachtes Rotkraut.

Hauptgang

Wildschweinkoteletts

mit Herbstgemüse, Schupfnudeln und schwarzen Nüssen

Koteletts
800 g Wildschweinkoteletts
etwas Öl

Schupfnudeln
500 g Kartoffeln, gekocht (vom Vortag)
125 g Mehl
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Herbstgemüse
250 g Wirsing
0,1 l Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2 Petersilienwurzeln
1 EL Butter
200 g Steinpilze
1 EL Olivenöl

Außerdem
4 eingelegte schwarze Walnüsse
1 EL Petersilie, fein gehackt
je 1 EL schwarzer und weißer Sesam
etwas Butter

Koteletts Den Backofen auf 180 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Koteletts abspülen und trocken tupfen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, die Koteletts rundherum scharf anbraten und anschließend im Ofen 15–20 Minuten garen. Herausnehmen und ruhen lassen.

Schupfnudeln Die Kartoffeln durch eine Spätzlepresse drücken und mit Mehl, Ei und Gewürzen zu einem festen Kartoffelteig verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zufügen. Den Teig zu fingerdicken langen Rollen formen und diese mit dem Messer in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke auf einem bemehlten Brett zu seitlich spitz zulaufenden Würstchen rollen. Die Schupfnudeln ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem geölten Blech abkühlen lassen.

Herbstgemüse Vom Wirsing den Strunk und die äußeren Blätter entfernen und den Wirsingkopf waschen. In feine Streifen schneiden, in Salzwasser 30 Sekunden blanchieren und abtropfen lassen. Die Sahne aufkochen, den Wirsing zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilienwurzeln schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, bissfest kochen und in Butter schwenken. Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

Fertigstellen Die eingelegten Walnüsse in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie ganz fein hacken, mit den Sesamkörnern vermischen und beiseite stellen. Die Wildschweinkoteletts in einer Pfanne mit Butter erwärmen und anschließend in der Sesam-Petersilien-Mischung wälzen. Die Schupfnudeln kurz in der heißen Pfanne anbraten. Gemüse, Schupfnudeln und Fleisch auf den Tellern gefällig anrichten und mit den Walnussscheiben ausgarnieren.

Tipp
Kartoffeln am Vortag kochen.

Am Dienstag, den 21. Juli 2015 wurde im wunderschönen Rokoko-Ambiente des Restaurants Speisemeisterei in Stuttgart-Hohenheim das Jahreszeitenkochbuch der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. präsentiert. Der Vorsitzende der Meistervereinigung Uwe Staiger präsentierte vor 50 geladenen Gästen das Konzept und das druckfrische Kochbuch „Genial genießen in Baden-Württemberg“.

Anlässlich des 60-jährigen Bestehens der Meistervereinigung Gastronom stellen 18 Betriebe aus dem Ländle Gerichte vor, bei denen bevorzugt Produkte aus der Heimatregion verwendet werden. Die nachvollziehbare Herkunft von Fleisch, Fisch und Gemüse aus einer umweltverträglichen Landwirtschaft wird immer mehr zum wichtigen Qualitätskriterium gepflegter Gastlichkeit. Jeder Betrieb hat ein dreigängiges Menü beigesteuert. Um dem Buch eine Struktur zu geben, sind die Menüs nach Jahreszeiten geordnet.

Passend zu Herbst und Winter bietet z.B. Hans Häge vom Gasthof zum Bad (Langenau) als Vorspeise Bunte Rüben mit getrüffeltem Albhuhn. Zum Hauptgang haben Vera und Patrick Franke vom Langasthof zum Rössle (Kirchzarten) Wildschweinkoteletts mit Herbstgemüse, Schupfnudeln und schwarzen Nüssen ausgewählt.

Jörg Gekeler vom Hotel Post (Laichingen) bietet als Dessert Orangen-Biskuit-Kugeln mit Kirschparfait an. Dies ist nur ein kleiner Einblick in die Vielfalt des neuen Kochbuches der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg.

Das Konzept des Kochbuches basiert auf einer langjährigen Partnerschaft mit der AOK Baden-Württemberg unter dem Motto „Gesundes Genießen“. Die Fachbereichsleiterin Gesundheitsförderung/Betriebliches Gesundheitsmanagement der AOK Baden-Württemberg, Frau Jutta Ommer-Hohl, erklärt, warum die Genusskultur in der Küche so wichtig ist. Gesundheit schließt Genuss nicht aus, sondern geht in Partnerschaft einher. Als Gesundheitskasse hat die AOK sich das Ziel gesetzt, Spaß und Freude an gesunder, genussvoller Ernährung zu vermitteln und die Menschen aktiv zu unterstützen. Die Zusammenarbeit der beiden Partner, umgesetzt in einer Vielzahl von Kochveranstaltungen und Seminaren, beweist nachdrücklich, dass Genuss und gesunde Ernährung zusammengehören.

Herr Bruno Krieglstein vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sieht die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg als den Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg. Unser „Ländle“ ist viel mehr als Maschinenbau. Der Tourismus in Baden-Württemberg beweist mit seinen beeindruckenden Zuwachsraten, dass hier alles richtig gemacht wird.

Das Jahreszeitenkochbuch der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg soll nicht nur eine regionale und vielfältige Küche abbilden, sondern ist ein Kochbuch zum Nachkochen. Quer durch die Jahreszeiten zeigen die Küchenchefs der Meistervereinigung in diesem Buch, wie heimische Zutaten mit Kreativität und handwerklicher Perfektion zu leichten, modernen Gerichten werden und wie traditionelle Speisen neu interpretiert und zubereitet werden können. Die Rezepte der Menüs sind so aufgebaut, dass jederzeit einzelne Gänge und Elemente daraus nachgekocht werden können. Insbesondere viele Gemüsezubereitungen in den Menüs eignen sich auch hervorragend als eigenständiges Gericht.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen. ‹

Erhältlich ist das Kochbuch in allen teilnehmenden Betrieben der Meistervereinigung und beim Hampp Verlag Stuttgart, ISBN-Nr.: 978-3-942561-35-8, EUR 39,90

MEISTERLICHES CATERING

AUF DEM POLITISCHEN SOMMERFEST

Die fünf Dienstleistungsverbände Baden-Württembergs, unter ihnen der DEHOGA, hatten zum Politischen Sommerfest geladen. Etwa 450 Gäste aus Politik und Wirtschaft kamen ins Stuttgarter Rosensteinschloss.

Unter Ihnen Guido Wolf, Vorsitzender der CDU-Fraktion im Landtag von Baden-Württemberg und Spitzenkandidat für die Landtagswahl 2016, Hans-Ulrich Rülke, Vorsitzender der FDP-Landtagsfraktion und Thomas Strobl, stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Bundestagsfraktion sowie zahlreiche Abgeordnete aller Fraktionen. In Gesprächen mit den Verbandsvertretern wurden wichtige Branchenthemen diskutiert wie Mindestlohn oder Fachkräftemangel. Als Ehrengast sprach Nils Schmid, stellvertretender Ministerpräsident und Minister für Finanzen und Wirtschaft des Landes Baden-Württemberg, ein Grußwort und betonte die Bedeutung der Dienstleistungsunternehmen für Wirtschaft und Gesellschaft.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. bewirtete schon traditionell die Gäste. Den Service übernahmen die Schülerinnen und Schüler der Paul-Kerschensteiner-Schule Bad Überkingen.

Als Auftakt servierte die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom Flying Fingerfood, gefolgt von einer Auswahl an Vorspeisen. Die Hauptgänge von Kalbstafelspitz, geschmortem Häxle und Cordon Bleu vom Steinbutt bis hin zu Pfifferlingen sowie die zahlreichen fruchtig frischen und schokoladigen Dessertvariationen wurden an schönen Marktständen im Rosensteinmuseum präsentiert.

Ein absolut meisterliches Catering, das bei den Gästen viel Beifall bekam. ‹

Anzeige

BRAUEREI HILSENBECK

Der Trend zu kleinen und charakterstarken Brauereien ist ungebrochen. Auf der Schwäbischen Alb im kleinen Ort Gruibingen steht die Familienbrauerei Hilsenbeck, die durch traditionelle und spannende Biere auf sich aufmerksam macht.

Wie alles kam: Die Brauerei ist seit 1728 ein Familienbetrieb, der Großvater des heutigen Inhabers war Landwirt, seine Frau führte die Gaststätte. Diese ist heute nur noch sporadisch geöffnet, meist bei Brauereibesichtigungen mit einem gemeinsamen Abendessen. Das deftige Brauer-Abendessen besteht aus hausgemachten Biertreberweckle mit Griebenschmalz sowie einem zünftigen Bierbrauerbrätle mit hausgemachten Spätzle, Bohnenbündel und mit Brunnenbier abgeschmeckter Pfifferlingrahmsoße. Dazu natürlich frisches selbstgebrautes Bier aus der Brauerei.

Inhaber und Braumeister Hans-Dieter Hilsenbeck hat die Brauerei 1989 von den Eltern übernommen. Damals wurde nur ein Bier gebraut, das Gruibinger Spezial, mit einem Ausstoß von 3.000 Hektolitern. Heute bietet die Brauerei Hilsenbeck ein größeres Sortiment an und füllt über 10.000 Hektoliter ab.

Bier mit Erlebnis

Für Hans-Dieter Hilsenbeck ist nicht der Verkauf, sondern das Erlebnis, das der Kunde mit dem Bier und der Brauerei verbindet, das Entscheidende. Aus diesem Grund ist der Tag der offenen Tür mit großem Brauereifest das wichtigste Event des Jahres.

Das erste Brauereifest wurde damals auf einen Muttertag festgelegt, an dem es in Strömen regnete. Obwohl die Presse eigentlich abgesagt hatte, wurde das Fest zu einem vollen Erfolg: Kurz zuvor hatte in Göppingen die Radbrauerei geschlossen und die regionale Presse berichtete von einer kleinen Brauerei in Gruibingen, die schon seit Generationen existiert. Das Brauereifest platzte aus allen Nähten und auch die Händler wurden

Bierbeschreibungen

Unser Bierexperte und Bierblogger Werner Dinkelaker hat die Biere der Brauerei Hilsenbeck für uns verkostet.

Gruibinger Bier, Lammbrauerei Hilsenbeck, Gruibinger Dorfbräu Export Stw.12,8% Alk. 5,2%

Ein hellgoldenes Bier mit feinporigem Schaum. Frischer, leicht getreideartiger Geruch mit sehr zarter Hopfennote. Im Trunk überzeugt die Frische ebenso wie die malzig-würzige Vollmundigkeit. Ein schönes „Alltagsbier“, eine ehrliche Halbe.

Hilsenbeck´s Brunnenbier naturtrüb Stw. 12,5% Alk. 5,1%

Sonnig goldenes, glanzfeines Bier mit feinporigem Schaum. Ein Hauch von frischer Wiese und dezent unterschwelliger Zitrusnote im Duft. Der schlanke Körper dieser untergärigen Spezialität und die angenehm nachklingende Bittere laden zum Weitertrinken ein. Empfehlung: sehr gut als Aperitif geeignet, Pasteten, Meeresfrüchte, Frisch- oder Sauermilchkäse.

Hilsenbeck´s Stiefel-Pils Stw. 11,7% Alk. 4,8%

Sehr helles, strohgelbes glanzfeines Pils mit reinem Geruch und schöner Hopfennote. Im Trunk spritzig-schlank mit vollem Hopfenaroma, ohne dass im Nachtrunk die Bittere hängen bleibt. Schönes Pils für Aromahopfen-Liebhaber.

auf die Brauerei Hilsenbeck aufmerksam. Heute tragen über 130 Händler die Philosophie und Freude am Gruibinger Bier nach draußen.

Trend zu kleinen Brauereien

Zu dieser Zeit kam auch der Trend der „Microbreweries“ von den USA nach Europa. Es fand eine Rückbesinnung auf naturtrübe Biere statt, dabei verbleiben die Eiweiße und Hefen im Bier. Sämtliche Biere sind absolut naturbelassen, deshalb vertreibt Hans-Dieter Hilsenbeck auch nur in einem Radius von 50–70 Kilometern. Auch die Mindesthaltbarkeit ist auf nur vier Monate beschränkt. Dass alle Zutaten aus der Region kommen, ist für Hans-Dieter Hilsenbeck eine Selbstverständlichkeit. Sogar die Holzkisten kommen aus der Region. Er geht sogar so weit, dass zukünftig auch die Energie aus regionalen Hackschnitzeln erzeugt werden soll.

Das Hauptbier der Brauerei Hilsenbeck ist mit 70 % das naturtrübe Brunnenbier. Ursprünglich gab es das Brunnenbier nur in der Ein-Liter-Bügelflasche. Der Gedanke war, Einzelflaschen im Getränkemarkt zu platzieren. Und weil es dann so beliebt wurde, entstand im Jahr 1991 die 6er-Holzkiste mit Ein-Liter-Flaschen. Erst 1993 kam die 0,33-l-Bügelflasche hinzu. Eine kleine Glashütte wurde dafür gewonnen, diese spezielle „Maurerflasche“ mit Bügelverschluss herzustellen.

Bier aus dem Dorfbrunnen

Eine weitere kuriose Geschichte ist die Entstehung des Brunnenbieres. Zur Einweihung des neuen Dorfbrunnens in Gruibingen wurde eine zweite Leitung als Bierbrunnen gelegt und zur Einweihung direkt aus dem Brunnen ausgeschenkt. Aus diesem Anlass wurde der Namen „Brunnenbier“ geprägt. Als zweites großes Event der Brauerei Hilsenbeck, neben dem Brauereifest zum Muttertag, wurde der Bockbieranstich ins Leben gerufen. Der Termin ist immer am Samstag vor dem 2. Advent, Festzeltbetrieb ist ab 16 Uhr und Brauereiführungen können über die Homepage gebucht werden. ❮

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co KG
Hauptstraße 37
73344 Gruibingen
Telefon: 07335/96440
www.lammbrauerei-hilsenbeck.de

Inhaber und Braumeister Hans-Dieter Hilsenbeck.

GASTHAUS HIRSCH IN SCHLATTSTALL

Hinter Kirchheim unter Teck geht es in das Lenninger Tal und von dort aus nach Schlattstall. Eigentlich gibt es in Schlattstall nicht viel zu sehen, wenn da nicht das Gasthaus Hirsch mit seiner schwäbischen Gastlichkeit wäre.

Wie alles begann: An Ostern 2010 übernahmen Stefan Finger und Ralf Stümpfle das Wirtshaus von Helmut und Renate Steudle. Bis alles so weit war, ist es eine lange Geschichte. Helmut Steudle und der Schwiegervater von Stefan Finger sind zusammen zur Schule gegangen und so herrschte ein enger Kontakt zwischen den Familien. Auf der langfristigen Suche nach einem Nachfolger, fragte Helmut Steudle Stefan Finger schon im Jahr 2001, ob er in ca. zehn Jahren den Hirsch übernehmen möchte. Das war noch eine lange Zeit, aber der Plan war geschmiedet. So kam es, dass Stefan Finger fünfzehn Jahre lang Küchenchef bei Rolf Straubinger auf der Burg Staufeneck war und dort Ralf Stümpfle kennenlernte. Beide kommen aus der Region um Schlattstall und wussten, was sie erwartete, als sie den Hirsch gemeinsam übernahmen.

Gasthaus Hirsch

Gasthaus Hirsch
Stefan Finger, Ralf Stümpfle
Albstraße 1
73252 Lenningen/Schlattstall
Telefon: 07026 / 7216
www.hirsch-schlattstall.de
Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Eine handwerklich gute „Wirtschaft“

Ziel war es, auf keinen Fall auf Gourmetniveau zu kochen. Stefan Finger bezeichnet sich selber als Handwerker, dessen Ziel es ist, die Produkte perfekt zu verarbeiten. Beide bezeichnen den Hirsch in Schlattstall als Wirtschaft und nicht als Restaurant.

Schwäbische Dschungel-Camp-Küche

Stefan Finger liebt gute Soßen und die „schwäbische Dschungel-Camp-Küche“. Darunter versteht er saure Kutteln, Hirnsuppe und saure Nierle. Die Gäste kommen ganz gezielt zu diesen Gerichten in den Hirsch. Willkommen sind alle Gäste bei Stefan Finger und Ralf Stümpfle: Einheimische, Geschäftsleute, Rentner und Ausflügler. Donnerstag und Freitag gibt es immer eine „mündliche Empfehlungskarte“. Hier wird die klassische Karte des Gasthauses Hirsch verlassen und es gibt zum Beispiel Stubenküken, Lammcarrée, Kalbsnierle, Atlantikfische oder auch Rinderrouladen. Auf die Frage, was sein Lieblingsessen ist, hat Stefan Finger eine schnelle Antwort: Sauerbraten zu Hause.

Aus der Region für die Region

Stefan Finger kauft möglichst alle Produkte in der Region. Sein Mehl und die Kartoffeln in Owen, den Saft liefert die Familie Bosch aus Lenningen, das Obst wächst in der Region und das Wild kommt aus dem Lenninger Tal. Auch beim Fleisch setzt Stefan Finger auf heimische Qualität.

Der Weg zum Küchenmeister

Für Stefan Finger waren der Weg des Küchenmeisters und auch die Mitgliedschaft in der Meistervereinigung schnell klar. Er machte im Fuchsen in Kirchheim/Teck seine Lehre. Der Inhaber Herr Kübler war auch Küchenmeister und aktiv in der Meistervereinigung. Die Jeunes Restaurateurs hatten ein Stipendium zur Meisterschule ausgeschrieben, das Stefan Finger gewann. In dieser Zeit wurde er von Rolf Straubinger, der Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs und der Meistervereinigung Gastronom e.V. ist, unterstützt und gefördert.

Die Philosophie von Stefan Finger und Ralf Stümpfle ist: schwäbische Gerichte, zeitgemäß, aus frischen Produkten zubereitet, mit überschaubaren Ausflügen in die internationale Küche.

Der Hirsch in Schlattstall ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Deshalb ist eine Platzreservierung unbedingt notwendig. ❮

Anzeige

FORELLENFILET MIT ZWEIERLEI STAUDENSELLERIE, PAPRIKASOSSE UND PETERSILIEN-KARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen

- 4 Forellen, filiert
- Öl zum Braten
- Mehl (Instant 405, das klebt nicht beim Braten)
- 1 Bund Staudensellerie
- Rapsöl
- 200 g rote Paprika
- 0,2 l flüssige Sahne
- 800 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- Petersilie

Zubereitung

Forellen mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mit Mehl stäuben und knusprig braten, bis die Haut kross ist, wenden und auf der Grätenseite kurz liegen lassen, bis sie glasig gegart sind. Staudensellerie waschen, putzen (Fäden ziehen) und in dünne Scheiben schneiden. Mit Rapsöl knackig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter des Staudenselleries kurz knusprig frittieren (Dekoration).

Geputzte Paprika grob würfeln, in der Sahne in einem Topf mit Deckel butterweich kochen, abschmecken mit Salz, Cayenne und etwas Paprikapulver, pürieren und passieren. Mit Schlagsahne aufschäumen. Kartoffeln schälen, beliebig in Form bringen, in Salzwasser 20 Minuten köcheln lassen, abseihen, mit gehackter Petersilie und flüssiger Butter anschwenken.

Einen guten Appetit wünschen Küchenmeister Stefan Finger und Ralf Stümpfle.

GASTHOF TECKKELLER

In Kirchheim unter Teck befindet sich der Gasthof Teckkeller. Betrieben wird der Teckkeller von Udo Kälberer. Beide, sowohl der Teckkeller als auch der Wirt, sind absolute „Originale" und garantieren einen kurzweiligen Aufenthalt.

Der Teckkeller wird von Udo Kälberer in der vierten Generation geführt und verfügt über einen original erhaltenen historischen Bierkeller. Der Großvater von Udo Kälberer war Bierfahrer bei Wulle und der 35 Meter lange Bierkeller diente damals als Eislager für Eisblöcke zur Bierkühlung. Das Eis kam entweder aus dem benachbarten Jesinger See oder vom Eisgalgen im Garten des Teckkellers. Ursprünglich war der Teckkeller ein kleines schwäbisches Lokal. Jede Generation hat am Gasthof etwas verändert oder angebaut. So kam der zweite Stock auf das Haus, es wurden zwölf Gästezimmer eingebaut und der Biergarten wurde unter den historischen Kastanien angelegt.

Die Ausbildung in Gosbach

Udo Kälberer hat seine Ausbildung bei August Kottmann im Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach absolviert. Wer August Kottmann kennt, weiß, dass dies für den jungen Udo Kälberer eine prägende Zeit war. August Kottmann hat sich den Streuobstwiesen verschrieben und allem, was in diesem UNESCO-Welterbe wächst und gedeiht. Udo Kälberer hat gelernt, dass Regionalität und ›

» Nachhaltigkeit keine Modebegriffe sind, sondern mit harter Arbeit und viel Engagement zum Leben erweckt werden müssen. Seine weiteren Stationen waren quer über die Welt verteilt und gingen bis zu Sternebetrieben. Nachdem Udo Kälberer seine Meisterprüfung in Bad Überkingen ablegte, übernahm er den elterlichen Betrieb.

Über den Tellerrand hinaus

Durch sein Engagement beim Cateringservice der Meistervereinigung Gastronom und damit z.B. beim Neujahrsempfang der Landesregierung Baden-Württemberg, bei Veranstaltungen zum Tag der Deutschen Einheit, beim Politischen Sommerfest uvm., sieht Udo Kälberer viel und kann diese Eindrücke auch in den Teckkeller integrieren. Ebenso ist er in der Jury des Kochwettbewerbes „die Besten 10“ und genießt den Kontakt zu den unkonventionellen jugendlichen Köchen und Köchinnen. Auch einige dieser Ideen fließen in seine Küche ein.

Gelebte Regionalität

Udo Kälberer ist Mitglied bei „Schmeck den Süden“ und „Schmeck' die Teck“. In beiden Zusammenschlüssen verpflichtet man sich zur Heimat und zu regionalen Produkten. „Schmeck' die Teck“ ist noch regionaler und hat den Slogan: „Heimische Landwirtschaft im Einklang mit der Natur“. Es ist ein Zusammenschluss von Landwirten, Müllern, Bäckern, Metzgern, Imkern, Gärtnern, Brennereien und Gastronomen. Das Ziel ist es, die Streuobstlandschaft um die Teck zu erhalten. Zusammen mit seinem Schwiegervater pflegt Udo Kälberer 250 Obstbäume und züchtet 150 Hasen, die mit eigenen Küchenresten aufgezogen werden. Aus dem Obst produziert er eigenen Saft, der im Teckkeller ausgeschenkt wird. Udo Kälberer braut auch sein eigenes Bier „Kellermäxxle“, das dann im Bierkeller des Teckkellers lagert und im Biergarten ausgeschenkt wird. Jedes Jahr im April, immer am Tag des Bieres, ist Fassanstich des Kellermäxxle.

HERBSTLICHER SALAT MIT MARINIERTEM KALBSZÜNGLE UND KÜRBIS-ZWETSCHGEN-DRESSING

Zutaten für 4 Personen:

1 Kalbszunge (ca. 500 g), roh oder gepökelt möglich

Für den Fond:

1 Karotte, 150 g Sellerie, 1 kl. Stange Lauch, 1 Zwiebel, Rosmarinzweig, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 2–3 Wacholderbeeren angedrückt, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Salz

Für das Dressing:

1 kl. Bund Schnittlauch, 150 g süß-saurer Kürbis und etwas festere Zwetschgen (beides in kleine Würfel geschnitten), 1 TL Senf, Oliven- oder Rapsöl, weißer Balsamessig, Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, abschmecken nach Gusto

Zubereitung:

Zünge dazugeben, mit Wasser bedecken und ca. 2 Std. köcheln lassen, Wasser evtl. nachgießen. Fertig ist sie, wenn sich die Haut gut abziehen lässt, auskühlen lassen.

Verschiedene Blattsalate (Feld, Lollo Rosso, Chicorée, Rucola, Löwenzahn etc.) putzen und vorbereiten, ca. 50 g pro Person, dazu etwas karamelisierte Hagebutte, geröstete Kürbiskerne und kleine Weintrauben.

Ausgekühlte Kalbszunge fein aufschneiden und auf Teller drapieren, etwas würzen mit Salz, Peffer aus der Mühle, ein paar Spritzer Olivenöl und Balsamessig. Salatbukett in der Mitte des ausgelegten Tellers anrichten und das Ganze mit unserem Dressing marinieren.

Einen guten Appetit wünscht Küchenmeister Udo Kälberer

Ein Familienbetrieb

Damit diese gelebte Regionalität möglich ist, arbeitet die ganze Familie mit. Udo Kälberers Mutter ist die gute Seele des Teckkellers. Seine Schwester Jasmin ist für den Service verantwortlich. Im Teckkeller wird alles selber gemacht: Marmelade, Kartoffelsalat, Spätzle, Maultaschen und Udo Kälberers legendäre Bratkartoffeln. Während unseres Gespräches kam ein Gast an unseren Tisch und bedankte sich bei Udo Kälberer für die perfekten Bratkartoffeln. Das ist die beste Werbung, die ein Restaurant haben kann. Zu seinem Standardprogramm, „Schnitzel und Rostbraten“, gibt es immer eine Empfehlungskarte. In den nächsten Wochen wird jeder Gast das heute vorgestellte Rezept darauf finden: Herbstlicher Salat mit mariniertem Kalbszüngle und Kürbis-Zwetschgen-Dressing.

Immer wieder etwas Neues

Das neueste Projekt von Udo Kälberer ist der Triathlon. Schwimmen, Laufen und Radfahren. Dafür geht er drei Mal in der Woche morgens zum Frühschwimmen. Abends nach Geschäftsschluss fährt er oft mit dem Rennrad zu einem befreundeten Gastronomen auf ein kleines Gespräch. Im gegenüber dem Teckkeller liegenden Freibad gehört Udo Kälberer schon zum Inventar. Er organisiert das Badewannenrennen und den Wettbewerb „Swim & Run“.

Wenn Sie ein original schwäbisches Lokal mit traumhaftem Biergarten suchen, dann sind Sie hier richtig. ❮

Gasthof Teckkeller –
Udo Kälberer & Team
Jesinger Str. 82
73230 Kirchheim unter Teck
Telefon: 07021/55783
www.teckkeller.de
Mittwoch Ruhetag

Anzeige

WEINSEMINAR VON DER REBE IN DIE FLASCHE

Am Dienstag, den 15. September 2015 trafen sich 16 Auszubildende unter der Führung von Sigrun Bay von der Meistervereinigung Gastronom e.V. zum Weinseminar in der Remstalkellerei in Weinstadt.

Dieses Seminar war etwas ganz Besonderes. Die Auszubildenden konnten den kompletten Zyklus einer Traube verfolgen. Denn genau zu unserem Seminartermin war Weinlese. Der Seminarleiter Jens Bolte, Leiter Qualitäts- und Produktmanagement in der Remstalkellerei, führte die Auszubildenden als Erstes zur Lesegut-Sammelstelle. Hier warteten schon einige Traktoren mit den typisch grünen Wannen auf den Anhängern darauf, entladen zu werden. Die mit Weintrauben gefüllten Wannen wurden in Edelstahltrichter geschüttet, die Trauben maschinell vom Stiel getrennt und gepresst. Die Stiele wurden auf einem Anhänger gesammelt, um wieder als Dünger in den Wengert eingearbeitet zu werden. Ein ökologisch sehr guter Kreislauf.

Der gesammelte Traubensaft wurde dann sortenrein in die Keller der Remstalkellerei gebracht. Nun ist die Arbeit der Wengerter vorerst beendet und die Arbeit der Remstalkellerei beginnt.

Zurück auf dem Hof der Remstalkellerei, verkosteten wir zuerst den frisch gepressten neuen Wein. Das ist eine sehr süße, aber auch sehr leckere Angelegenheit. Die Auszubildenden waren sichtlich beeindruckt. Nun ging es in die Keller der Remstalkellerei, vorbei an riesigen Tanks, die mit neuem und auch vergorenem Wein gefüllt sind. Die Remstalkellerei hat Lagerkapazitäten bis zu 18 Mio. Liter.

TEILNEHMER

Maja Weber (Hotel Post Feldstetten)
Jenny Winger (Hotel und Gasthof zum Ochsen, Oberstenfeld)
Nadja Becker (Hotel Egelsee)
Moira La Spina (Strandhotel Löchnerhaus)
Sofia Auer (Strandhotel Löchnerhaus)
Louisa Fritz (Strandhotel Löchnerhaus)
Serena Calasso (Allianz Stuttgart)
Lisa Lutz (Weinstube zur Traube, Grunbach)
Lisa Borghoff (Hotel Löwen, Ulm-Wiblingen)
Milena Reschetzki (Hotel Löwen, Ulm-Wiblingen)
Andreas Mäckle (Hotel Löwen, Ulm-Wiblingen)
Ann Katrin Fietz (Gasthaus Krone, Zimmern)
Sandra Seifert (Gasthaus Krone, Zimmern)
Constantin Haug (Heidelberger Schloss)
Tatjana Hieber (Heidelberger Schloss)
Vasili Giannakidi (Kickers Clubrestaurant)

Jens Bolte erklärte den Auszubildenden Station für Station den Weg des Traubensaftes, bis er als fertiges Produkt in den Tanks oder Fässern lagert.

Das war zweifelsohne ein sehr spannender Teil. In den Kellergewölben der Remstalkellerei befindet sich ein riesiger Fasskeller. Hier werden die Weine in unterschiedlichen Fassgrößen und in unterschiedlichen Fässern gelagert, um ihnen das gewünschte Aroma zu geben.

Sämtliche Weine in den Fässern sind komplett vergoren und deshalb sehr trocken. Die gewünschte Restsüße wird den Weinen erst bei der Abfüllung zugegeben. Und genau diese Fassweine durften wir unter Jens Boltes fachkundigen Anleitungen verkosten: Farbe, Geruch und Geschmack. Weinsensorik ist ein spannendes Gebiet und für alle angehenden Gastronomen sehr wichtig. Welchen Wein verwende ich in der Speisenzubereitung und welchen Wein serviere ich zu welchem Produkt? Das waren interessante Themen bei unserer Weinverkostung. Alle Auszubildenden waren sich einig – das Seminar war super. Wir bedanken uns bei der Remstalkellerei und Herrn Bolte für diesen informativen und unterhaltsamen Nachmittag.

Impressum

MEISTERMAGAZIN

für Gäste, Interessenten und
Mitglieder der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Ausgabe:
Nr. 45, Oktober 2015

Herausgeber:
Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V.
Uwe Staiger (verantwortlich)
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen
Telefon: 07395/331
Fax: 07395/1095
E-Mail: info@meistervereinigung.de
www.meistervereinigung.de

Bildnachweis:
Shutterstock: S. 1, 10–11, 23–24, 26
Thinkstock: S. 2–7, 20–23
Gasthaus Hirsch: S. 12
freeimages.com: S. 20
MEGA Stuttgart: S. 20
Tourismus Baden Württemberg: S. 24
Hochschwarzwald Tourismus GmbH:
S. 3, 25
W. Dinkelaker SCHÖNBUCH BRÄU GmbH
& Co. KG: S. 25
Gemeinde Zwiefalten: S. 25
Badische Staatsbrauerei Rothaus AG: S. 25
Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe
GmbH & Co. KG: S. 25
Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH &
Co. KG: S. 25

Gesamtrealisation und Redaktion:
trojawerbeagentur GmbH
Gerokstraße 15, 70184 Stuttgart
Telefon: 0711/248383-6
Fax: 0711/248383-78
E-Mail: info@trojawerbeagentur.eu
www.trojawerbeagentur.eu

Anzeigenredaktion:
Beck Medien und Verlags GmbH
Alte Steige 17, 73732 Esslingen
Telefon: 0711/937893-0
Fax: 0711/937893-9
E-Mail: info@beckmedien.de
Ansprechpartnerin: Karin Weber
Telefon: 0711/335916

Titelbild

Herbstlicher Salat mit mariniertem Kalbszüngle und Kürbis-Zwetschgen-Dressing (Gasthof Teckkeller)

GEWÜRZ- UND KRÄUTERSEMINAR FÜR AUSZUBILDENDE

Gemeinsam mit der Firma Wiberg Gewürze veranstaltete der Kochverein Stuttgart 1890 e.V. ein Auszubildenden-Seminar zum Thema Gewürze und Kräuter.

Der Referent Ingomar Kolonko, Team Inspiration von der Firma Wiberg, gab den angehenden Köchen wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit und wusste auch viele spannende Geschichten rund um die Gewürze und Kräuter:

Bohnenkraut, Beifuß oder Basilikum

Das Basilikum z.B. hat eine lange, interessante Geschichte, die bis ins Altertum zurückreicht. Bei den Hindus gilt Basilikum seit jeher als heilig und findet bei religiösen Zeremonien Anwendung. Bei den Römern hingegen war Basilikum die Pflanze des Hasses und Karl der Große wiederum ließ sie über Italien importieren, um sie in den Klostergärten nördlich der Alpen anzubauen. Die Naturheilkunde setzt Basilikum vor allem bei Verdauungsstörungen, Osteoporose, Unterleibskrämpfen und Appetitlosigkeit ein. Die mittelalterliche Äbtissin Hildegard von Bingen schwor auf Basilikum besonders als Mittel zur Senkung von Fieber.

Herkunft und Historie der Gewürze und Kräuter

Gewürzen und Kräutern sind weder geografische noch kulinarische Grenzen gesetzt. Heute sind uns etliche Gewürze aus aller Welt jederzeit zugänglich. Doch bis dahin war es ein langer Weg. Der Gewürzhandel spielte in der früheren Welt eine ebenso bedeutende wirtschaftliche und politische Rolle wie heute das Erdöl.

Güte und Gebrauch

Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer und Dill ist nicht gleich Dill. Bei Gewürzen und Kräutern gibt es erhebliche Qualitätsunterschiede. Die Kunst ist es, minderwertige von den hochwertigen zu unterscheiden und den gezielten Einsatz in der Küche zu beherrschen.

Woran erkenne ich die Qualitätsunterschiede? Getrocknet oder gefriergetrocknet? Wer passt zu wem? Und wie finde ich den kongenialen Partner? Diese und viele weitere Fragen wurden an diesem Tag beantwortet.

Wir bedanken uns bei der Firma MEGA Stuttgart, in deren Räumen das Seminar stattfand. ‹

Europäische Auszubildende gegen den Fachkräftemangel

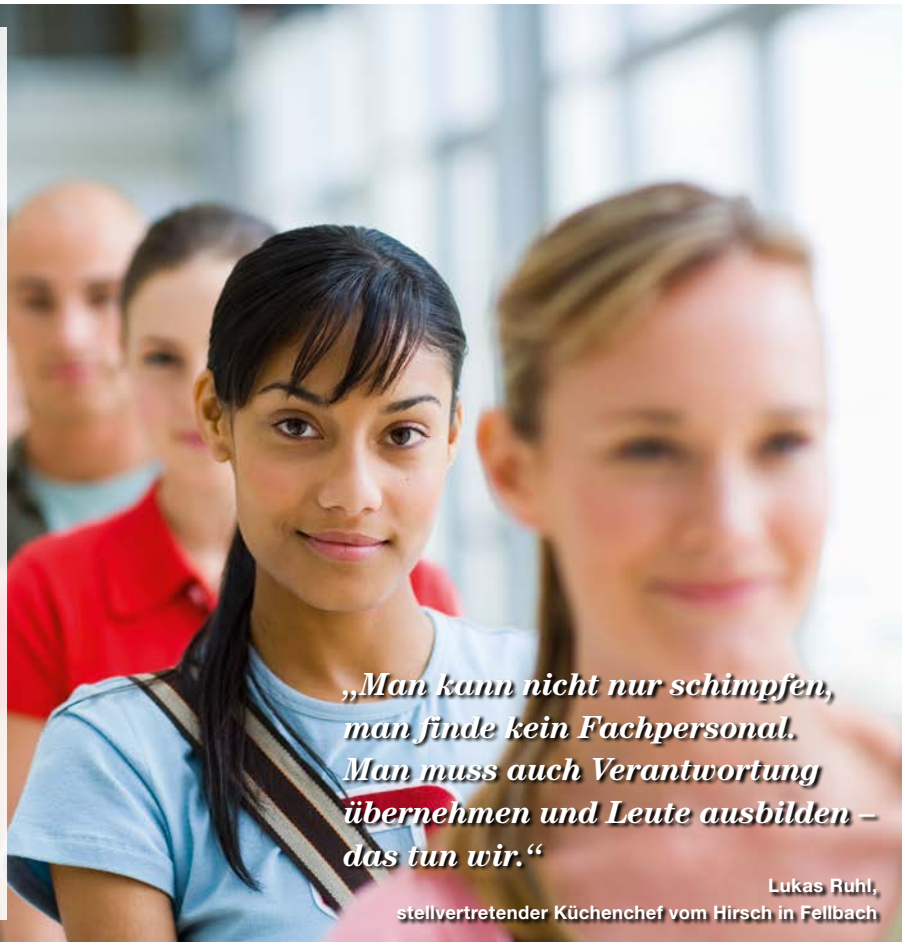
Der Fachkräftemangel in Deutschland bringt viele Unternehmen dazu, auch im Ausland nach Personal zu suchen. Italien, Spanien, Portugal, aber auch Länder in Asien sind Ziele.

Gemeinsam mit der Agentur für Arbeit möchte die DAA (Deutsche Angestellten Akademie) einen Beitrag zur Senkung der Jugendarbeitslosigkeit leisten. Für das Projekt MobiPro (Mobilität von ausbildungsinteressierten Jugendlichen in Europa) sucht die DAA engagierte Ausbildungsbetriebe, die bereit sind, junge Bewerber/-innen mit Interesse an einer Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe auszubilden.

Bei dem Projekt MobiPro sind schon einige Betriebe der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. aktiv: Krehls Linde in Bad Cannstatt, Il Boccone in Ludwigsburg, Oettingers Hirsch in Fellbach und der Adler in Asperg.

Sie können sich vorstellen, einem/r jungen Europäer/-in einen Ausbildungsplatz anzubieten oder haben weiteren Informationsbedarf? Dann freuen wir uns auf Ihre Nachricht! Frau Barbara Zander steht Ihnen für Fragen zur Verfügung:

E-Mail: barbara.zander@daa.de



„Man kann nicht nur schimpfen, man finde kein Fachpersonal. Man muss auch Verantwortung übernehmen und Leute ausbilden – das tun wir."

Lukas Ruhl,
stellvertretender Küchenchef vom Hirsch in Fellbach

Anzeige

GESUNDE HERBSTGENÜSSE

Die Herbstzeit hat nicht nur kulinarisch einiges zu bieten: In farbenfrohem Gemüse und sonnengereiftem Obst stecken eine Menge gesunder Stoffe. Sie halten fit und stärken unsere Abwehrkräfte.

Erntefrische Äpfel sind im Herbst sogar täglich zu empfehlen. „An apple a day keeps the doctor away“, so ein bekanntes Sprichwort. „Die Schale des Apfels ist besonders gesund“, weiß Gabi Weidner, Dipl. Oecotrophologin bei der AOK Baden-Württemberg. Sie enthält Pektine, die vor Krebserkrankungen schützen können und bis zu siebenmal so viele Vitamine wie das Fruchtfleisch. Daher sollten Äpfel ungeschält verzehrt werden. Außerdem sind Äpfel Nahrung für die Nerven: Sein hoher Fruchtzuckergehalt macht den Apfel zum idealen Energiespender für Zwischendurch.

Ebenfalls rundum gesund sind Kartoffeln, die im Herbst die Küche bereichern. Von Natur aus ist die Kartoffel ideal zusammengesetzt. „Sie besitzt nur wenige Kalorien und so gut wie kein Fett“, so Weidner. Dafür aber schnelle Energie aus ihrer Stärke, ähnlich viel Vitamin C wie Äpfel und viel Kalium, Calcium und Magnesium sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Die Ballaststoffe aus der Schale halten zudem lange satt. Besonders wertvoll ist das Eiweiß der Kartoffel. Es enthält lebensnotwendige Aminosäuren, die unser Körper selbst nicht herstellen kann.

Neue Ideen und Rezepte mit dem Herbstgemüse gibt es in der AOK-KochWerkstatt. Informationen und Anmeldung unter **www.aok-bw.de/Gesundheitsangebote**

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

Wer starke Nerven benötigt, sollte regelmäßig zu Nüssen greifen. Vor allem Walnüsse besitzen wertvolle B-Vitamine, die für den Schutz und die Regeneration von Nervenzellen notwendig sind. Außerdem sind Nüsse hervorragende Lieferanten für ungesättigte Fettsäuren, Vitamine, Antioxidantien und Ballaststoffe.

Es ist eigentlich ganz einfach, sich in der kälteren Jahreszeit mit dem bunten Herbstgemüse gesund und fit zu halten. „Essen Sie zwei Portionen Obst und drei Portionen Gemüse am Tag“, empfiehlt Gabi Weidner. Je bunter, desto besser.

SEELACHSFILET IM KARTOFFEL-MANTEL

Zutaten für 2 Personen

2 Seelachsfilets à 150 g
1 Bund Dill
etwas Zitronensaft
Worcestersoße
400 g Kartoffeln
Kräuterjodsalz
Pfeffer
Muskat
½ Zwiebel
2 EL Rapsöl

Zubereitung

Die Fischfilets waschen und mit etwas Zitronensaft und Worcestersoße marinieren. Dill waschen, hacken und beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit Kräuterjodsalz, Pfeffer und Muskat vermischen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und unter die Kartoffelmasse mischen. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse nacheinander 4 flache Kartoffelrösti mit einem Durchmesser von mindestens 20 cm ausbacken. Wichtig: Die Kartoffelrösti nur auf einer Seite anbraten!

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Jedes Rösti mit der ungebratenen Seite nach oben auf ein Küchentuch legen. Darauf ein Stück Seelachsfilet geben. Mit Salz und Dill würzen. Küchentuch anheben, dabei das Rösti über den Fisch klappen und einrollen (wie eine Biskuitrolle!). Die eingerollten Fischfilets auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Dazu passt ein gemischter Salat.

BIERERLEBNISSE
IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Im Bier steckt mehr drin als nur Hopfen und Malz: Immer mehr Braustätten werden zu Erlebnisorten, die ihren Besuchern Informationen rund ums Bier liefern. Vor allem in Baden-Württemberg, das neben Bayern die größte Brauereivielfalt in Deutschland besitzt. Wir geben einen Überblick im Vorfeld zum 500. Jubiläum des Reinheitsgebotes, das 2016 gefeiert wird.

Es gab Zeiten, da ging man ins Gasthaus und hat „ein Bier“ bestellt. Die großen Brauereien beschränkten sich auf zwei Sorten und die kleinen kämpften um ihr Überleben. Gefachsimpelt wurde über den Wein und wenn man einen Sommelier am Tisch haben wollte, dann ließ der sich ausführlich über die guten Rebsorten im Rheintal, in Frankreich oder Italien aus.

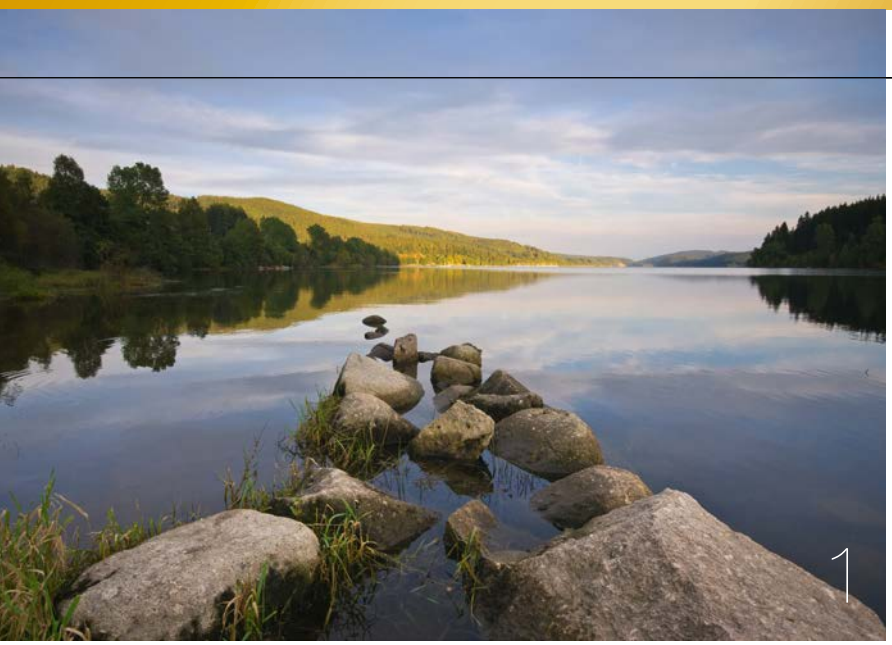
Doch die Zeiten haben sich geändert. Zum Glück für viele Brauereien auch in Baden-Württemberg, die sich nun plötzlich einer Kundschaft gegenübersehen, die wissen möchte, was sie trinkt: Ist das ein regionales Bier? Oder brauen Sie selbst? Haben Sie ein dunkles Weizen oder ein naturtrübes Zwickel? Wie viele alkoholfreie Sorten haben Sie denn auf der Karte?

„Es hat sich etwas verändert“, sagt auch Axel Grehl, Pressesprecher des Brauerbundes in Baden-Württemberg. Nach einem jahrelangen Absatzrückgang hatten die Brauer im Land 2014 erstmals wieder einen zweiprozentigen Zuwachs zu verzeichnen. Auch der permanente Rückgang der Braustätten ist gestoppt: Bei rund 185 hat sich die Zahl der Brauereien in Baden-Württemberg stabilisiert, auch weil zahlreiche Klein- und Hausbrauereien neu in den Markt gestoßen sind.

Die betreiben mit Erfolg lokale Braugaststätten mit rustikalen Speisen und fassfrischen Bieren. Das haben auch die klassischen Mittelständler erkannt und begonnen, selbst Brauereigaststätten zu eröffnen. Immer öfter lassen sie sich dabei zu Bier-Sommeliers ausbilden, um ihren Gästen ähnlich kompetent wie beim Thema Wein Auskunft geben zu können.

Ein gutes Beispiel dafür ist die Schönbuch-Brauerei, wo die Ehefrau des Inhabers als Bier-Sommelière Events und Führungen organisiert. 2001 hat Schönbuch am Stammsitz in Böblingen eine erste eigene Brauereigaststätte eröffnet, 2011 folgte ein zweiter Gastronomiebetrieb in der Stuttgarter Innenstadt. Der lief so erfolgreich, dass die ortsansässige Dinkelacker-Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft mit einem eigenen Braugasthof nachzog und sich ihrerseits über eine mangelnde Nachfrage nicht beschweren kann.

Zwischenzeitlich hat Schönbuch in Calw im Nordschwarzwald einen dritten Braugasthof eröffnet und dort nicht nur einer lange leerstehenden Jugendstilturnhalle eine neue Nutzung verschafft, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum regionalen gastronomischen Angebot geleistet. ›



1. Schluchsee. Der größte See im Schwarzwald ist einer der saubersten Badeseen Deutschlands.

2. Schönbuch Braumanufaktur. Mit vielen Spezialitätenbieren und einer hervorragenden Innen- und Außengastronomie.

3. Zwiefalten. Die Gemeinde Zwiefalten liegt am südlichen Rand der Schwäbischen Alb im Biosphärengebiet.

4.+5. Brauerei Rothaus. Die Badische Staatsbrauerei genießt weit über den Schwarzwald hinaus Kultstatus.

6. Freiburg. Münster, Bächle, Köstlichkeiten und Wein, gepaart mit Nachhaltigkeit – das alles ist Freiburg und noch viel mehr.

7. Zwiefalten-Münster. Eine Perle der Oberschwäbischen Barockstraße. Erleben Sie in den Sommermonaten Münsterkonzerte.

8.+9. Brauhaus Löwenpost. Inmitten des Nordschwarzwaldes liegt der Brauereigasthof der Alpirsbacher Klosterbrauerei.

» Braugaststätten oder Hausbrauereien florieren. Das hat letztlich auch die Staatsbrauerei Rothaus 2007 bewogen, ihren eigenen Brauereigasthof zurückzukaufen. Seither haben Bierfreunde und Besucher Gelegenheit, ihr Tannenzäpfle am Brauort zu trinken und gleichzeitig eine Brauereiführung dazuzubuchen. Draußen gibt es einen Zäpfle-Erlebnisweg und drinnen eine interaktive Brauwelt mit Souvenirshop: Wer immer Urlaub am nahen Schluchsee macht, hat dank der Brauerei eine weitere Ausflugsmöglichkeit im Südschwarzwald dazubekommen.

„Die Menschen wollen das Bier erleben“, sagt Axel Grehl vom baden-württembergischen Brauerbund; und folgerichtig hat die Zahl der Brauereien, die zu Besichtigungen, Firmenfeiern, Verkostungen oder kulinarischen Events einladen, in den letzten Jahren stetig zugenommen: So kann man bei Ganther in Freiburg durch einen Gärtank hindurchspazieren, bei Hirsch in Wurmlingen in einem Outdoor-Park herumklettern oder sich im Keller der Alpirsbacher Brauerei trauen lassen. Alpirsbach nutzt seine Klosternähe dabei ebenso aus wie die Brauerei im oberschwäbischen Zwiefalten und lässt die Besucher im Keller gleich vom Lagertank eine seiner „Klosterspezialitäten“ probieren.

Regionale Produkte boomen und da passt das Bier ganz wunderbar dazu. Zumal die Vielfalt enorm zugenommen hat und die meisten Brauereien heute wieder eine große Zahl von Sorten im Angebot haben, gerne auch saisonal begrenzt und mit einer ausgewiesenen Aromahopfennote. Einer der besten wächst übrigens in Tettnang am Bodensee, wo seit Jahren ein Hopfenmuseum den Besuchern die Kletterpflanze mit dem Bitteraroma näherbringt. Besonders erlebnisreich ist der Besuch dort, seit ein meterhoher Steg mitten in die Hopfenkulturen hineinführt und einen Blick auf das komplizierte Geflecht der Pflanzen und Drähte freigibt.

Das Thema Bier auf die Spitze getrieben hat auch Ehingen an der Donau. Seit 2009 nennt sich die Kommune konsequent „Bierkulturstadt“ und hat ihr gesamtes touristisches Profil danach ausgerichtet. Es gibt eine eigene Website, einen Multimedia-Stadtrundgang, eine Broschüre und einen Bierwanderweg, der in zahlreichen verschiedenen Varianten begangen werden kann.

Immer führt er an einem Biergarten vorbei oder an einer der vier örtlichen Brauereien, von denen zwei mit eigenen Angeboten touristisch aktiv sind: Die kleinste, die Schwanenbrauerei, hat es dabei geschafft, nicht nur mit kreativen Brauseminaren auf sich aufmerksam zu machen, sondern auch ein modernes Hotel zu etablieren, das neue Gästegruppen in die Stadt lockt.
Gruppen lassen sich ohnehin leicht begeistern für das Thema Bier: So baut die größte Brauerei in Ehingen, Berg, gerade ihren Brauereigasthof um und wird danach Besuchern kleine 20-Liter-Holzfässer zum Selbstzapfen anbieten können. Da ist die Gaudi garantiert!

Eine Riesengaudi ist auch das Ulrichs-Fest, das die Bergbrauerei stets mehrere Tage lang im Juli feiert. Wem danach abends beim Grillfest vor der Ferienwohnung oder auf dem Campingplatz das Bier ausgeht, der kann künftig in der Brauereigaststätte gekühltes Bier einkaufen. Ein Abholmarkt im Wirtshaus als neueste Spielart der Kundenbindung. ‹

Weitere Informationen rund ums Bier in BW:
www.tourismus-bw.de/Genuss/Biersueden

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

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

MEGA Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
www.mega-stuttgart.de

Teinacher
www.teinacher.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

AOK Die Gesundheitskasse.
www.aok.de/baden-wuerttemberg

FAMILIENBRAUEREI DINKELACKER
www.dinkelacker.de

REMSTALKELLEREI Guter Wein aus Württemberg
www.remstalkellerei.de

HUG
www.hug-luzern.ch

DICK Traditionsmarke der Profis
www.dick.de

Schönbuch BRAUMANUFAKTUR
www.schoenbuchbraeu.de

Rieber
www.rieber.de

StaufenFleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH – ein Unternehmen der MEGA eG –
www.staufenfleisch.de

Service bund OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

METRO
www.metro24.de

AOK
Die Gesundheitskasse.

GESUNDNAH

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

AOK Baden-Württemberg · aok-bw.de

ZGH 0059/29 · 08/15 · Foto: www.peterheck.de