Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
04-2013 || Nr. 38

APFEL-DESTILLATE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG
Die Region im Glas eingefangen

SCHLEMMERBANDE GEHT AN DEN START
Kinder lernen die Gastronomie kennen

NEUE STERNE ÜBER DER REGION
Junge Mitglieder im Guide Michelin

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Kässpätzle mit Röst-zwiebeln?

Oder doch lieber Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit geräuchertem Filet vom Steinbeißer?

ONLINE-Restaurantführer
www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Ein bewegtes Jahr

Dieses Jahr war wirklich in vieler Hinsicht ein bewegtes Jahr. Angefangen hat es mit einem sehr schönen Neujahrsempfang der Landesregierung im Sterlingbau der Staatsgalerie, wo Winfried Kretschmann eine gelungene Brücke zwischen Kunst und Politik baute.

Auf der Hauptversammlung in Nürtingen wurde Fritz Nagel für 50 Jahre Mitgliedschaft und für sein Lebenswerk geehrt. Fritz Nagel hat als langjähriger 1. Vorsitzender die Meistervereinigung maßgeblich geprägt.

Der Tag der deutschen Einheit fand in Stuttgart statt und stellte ein Ereignis der besonderen Art dar. Die komplette Innenstadt war eine Veranstaltungs- und Partymeile. Und die Meistervereinigung natürlich mitten drin auf dem Marktplatz.

Im Herbst ging das jüngste Mitglied der Meistervereinigung an den Start: die Schlemmerbande. Gemeinsam mit der Kinderbiennale, der AOK und weiteren Förderern bekommen zehn Jugendliche unter der Patenschaft von Gerlinde Kretschmann ein Jahr lang Einblick in die Gastronomie.

Es gab natürlich auch einige traurige Momente im Jahr 2013. Ein lieber und auch die Meistervereinigung prägender Mensch, Urs Regli, ist im Herbst unerwartet verstorben. Wir werden sein Andenken immer in Ehren halten.

Und nun noch eine besondere Ankündigung: Im Februar findet in Stuttgart die größte Gastronomiemesse statt. Die Intergastra 2014. Die Meistervereinigung ist wieder für alle kulinarischen Wettbewerbe und Ausstellungen verantwortlich. Ich begrüße schon jetzt unsere Kollegen auf dem Messestand.

Ich bedanke mich bei allen Kollegen, die die Meistervereinigung mit ihrer Kochkunst zu einer starken Leistungsmarke gemacht haben. Besonders gilt mein Dank den beiden jungen Mitgliedern Franz Berlin und Hans Häge, die durch ihr jugendliches Engagement die Jury des Guide Michelin überzeugten und einen Stern in ihre Küchen holten. Herzlichen Glückwunsch.

Liebe Leser, die Meistervereinigung Gastronom wünscht Ihnen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr. Wir freuen uns, Sie in den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. begrüßen zu dürfen.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Die Schlemmerbande geht an den Start**
„Kinder sind Profis“ – die Schlemmerbande

6 **Woher kommen die Messer?**
Die Schlemmerbande bei Dick Messer in Deizisau

8 **Wildseminar im Jagdrevier Steinenbronn**
Wildseminar in Steinenbronn

10 **Käseseminar für Rohmilch- und Bio-Käse**
Käseseminar für Auszubildende

12 **Gala-Menü der Meistervereinigung**
Jahresabschlussessen im Ochsen in Mundelsheim

15 **Meldungen**

16 **Reise in die Champagne**
Mitgliederreise in die Champagne

MEISTERLICH GENIESSEN

18 **Apfel-Destillate aus dem Ländle**
Destillate aus Baden-Württemberg

SEHENSWERTES

22 **Die Kaiserberge, das Stammland der Staufer**
Kaiserbergroute im Landkreis Göppingen

23 **Impressum**

GENUSSTIPPS

24 **Der Duft nach Weihnachten**
Weihnachtliche Gewürze

26 **Meldungen**

Die Schlemmerbande mit ihren Vorbildern.

Patin Gerlinde Kretschmann.

Die Schlemmerbande geht an den Start

In den Räumen der Metro Esslingen ging die Schlemmerbande an den Start. Eine Kochausbildung für Kinder in Kooperation mit der Meistervereinigung Gastronom e.V., der AOK und der örtlichen Gastronomie, unter der Patenschaft von Gerlinde Kretschmann.

Uwe Staiger mit seinem Team.

Wie kocht man einen Gaisburger Marsch? Wie serviert man ein Drei-Gänge-Menü? Wo kommen eigentlich die Südfrüchte her? Fünfzehn Schülerinnen und Schüler im Alter von neun bis zehn Jahren dürfen jetzt in einer einjährigen Ausbildung mit Theorie und Praxis erste Erfahrungen in Küche und Service machen.

Am 18. Oktober 2013 fiel der Startschuss. Die Teilnehmer der Schlemmerbande, ihre Eltern und alle beteiligten Betriebe aus der Gastronomie trafen sich zur Auftaktveranstaltung bei der Esslinger Metro mit den Unterstützern des Projekts: der AOK-Bezirksdirektion Neckar-Fils, der Meistervereinigung Gastronom e.V., der Firma Dick Messer und den Stadtwerken Esslingen.

Thomas Klein/Metro.

Uwe Staiger mit Vertretern der IHK und der Esslinger Stadtwerke.

Ein guter Service will gelernt sein.

Durch die Beteiligung der Meistervereinigung Gastronom e.V. sind für die jungen Schlemmerbande-Köche auch Aktionen beim Neujahrsempfang der Landesregierung 2014 sowie auf der Intergastra möglich geworden.

Während die Eltern über den genauen Ablauf der Ausbildung und die Termine informiert werden, dürfen die Kinder bei der Metro einen Blick hinter die Kulissen werfen. Außerdem erhalten die Nachwuchs-Köche – bevor es beim nächsten Treffen an die Töpfe geht – eine Einführung in die Hygienekunde von Indra Pietsch, staatlich geprüfter Ernährungsberaterin bei der AOK-Bezirksdirektion Neckar-Fils. Wie wäscht man sich richtig die Hände? Warum trägt ein Koch immer eine Schürze? Und warum sollte man beim Kochen die Haare zusammenbinden oder eine Mütze aufsetzen? Das sind Themen, die mit den Kindern an diesem Nachmittag besprochen wurden. Für die musikalische Untermalung der Auftaktveranstaltung sorgte die Esslinger Newcomer-Band Hamajopa.

Die Schlemmerbande und ihre Unterstützer.

SCHLEMMERBANDE: EINE VERANSTALTUNG DER 3. KINDER-BIENNALE „KINDER SIND PROFIS“

Die Kochgruppe Schlemmerbande ist eine Veranstaltung der dritten Esslinger Kinder-Biennale, die unter dem Motto „Kinder sind Profis“ steht. In unterschiedlichen Projekten lernen Kinder die Berufswelt kennen und machen selbst erste Erfahrungen beim Kochen, Gärtnern, Schreiben, Tüfteln oder Malen.

Bei der Schlemmerbande treffen sich fünfzehn Kinder einmal im Monat in einem Restaurant in Esslingen oder Plochingen und arbeiten unter Anleitung erfahrener Profis aus der Gastronomie mit in Küche und Service. Dabei lernen sie die Grundlagen des Kochens, den Aufbau eines Menüs, besichtigen die Fisch- und Südfrüchte-Abteilung der Metro, erhalten eine Hygieneschulung und erfahren alles über ausgewogene Ernährung. Am Ende dieser einjährigen Ausbildung durch Gastronomie, Köche und Ernährungsfachkräfte steht ein Abschlussfest mit den Eltern, bei dem die Kinder ein IHK-Zertifikat erhalten. Stationen der Ausbildung sind der Palm´sche Bau, Itzhöfers Eventkochschule, Weingut Bayer, Staigers Waldhorn Plochingen, das baz Esslingen, Galleria Zeus, Bäckerei Zoller, Metro Esslingen und Dick Messerfabrik Deizisau. Die Schulungen zu den Themen Hygiene und ausgewogene Ernährung übernimmt die AOK-Bezirksdirektion Neckar-Fils. ❮

Weitere Informationen im Internet:

Website: www.kinderbiennale.net

Blog: www.kinderbiennale.net/blog

Woher kommen die Messer?

Die Schlemmerbande
Kinder kochen gesund und lecker.

Die Firma Dick Messer in Deizisau öffnete für die Schlemmerbande ihre Türen. Herr Jürgen Steudle beantwortete den Kids alle Fragen. Wie wird ein Messer hergestellt? Warum ist ein Messer so scharf? Welche Messer gibt es? Und für welchen Einsatzzweck?

Welches Messer wird für welches Produkt verwendet?

Am Nachmittag versammelte sich die Schlemmerbande mit ihrer Chefin Margit Bäurle vor den Türen der Firma Dick Messer. Zuerst werden alle vom Vertriebsleiter Herrn Jürgen Steudle begrüßt und wichtige Dinge wie: „Was gibt es zu essen und zu trinken?“, werden geklärt. Nach einer Betriebsbesichtigung werden die Messer von jedem Kind selbst ausprobiert. Hierzu ist Küchenmeister Staiger mit einer ganzen Schar von Auszubildenden vor Ort. Die Küchen-Auszubildenden werden der Schlemmerbande assistieren. Ein wirkliches tolles Konzept.

Der kundige und freundliche Betriebsführer war Herr Daniel Krauß, Assistent der Betriebsleitung. Er beantwortete den Kindern gerne und bereitwillig alle Fragen. Und das war nicht immer leicht. Die Kinder konnten an großen Pressen sehen, wie aus Metallplatten die Messer-Rohlinge ausgestanzt werden. Außer der ungefähren Messerform hat der Rohling noch nicht viel mit einem fertigen Messer gemeinsam. Eine weitere Station ist ein Ofen, in dem das Metall gehärtet wird. Hier ist noch Handarbeit angesagt. An Robotern werden die Messer geschliffen und dann poliert, sodass sie auch scharf sind. Griffe werden angebracht, anschließend werden die Messer verpackt. Ganz zum Schluss besuchten wir noch das vollautomatische Hochregallager und den Versand, in dem die Messer in Kartons gepackt und zu den Bestel-

Daniel Krauß mit der Schlemmerbande bei der Wetzstahlherstellung.

Die Kids sind mit großer Freude bei der Sache.

lern verschickt werden. Die Kinder sind begeistert. Wann bekommt man die Gelegenheit, so ein spannendes Unternehmen wie Dick Messer zu besichtigen?

Nun geht es weiter mit dem praktischen Teil. Küchenmeister Uwe Staiger zeigt den Kindern, wie ein Messer richtig in die Hand genommen wird, und wie man vor allen Dingen sicher damit schneidet, ohne sich zu verletzen. Die Schlemmerbande ist mit Feuereifer dabei. Für verschiedene Produkte gibt es ganz verschiedene Messer. Große und kleine, mit Zähnen oder ohne, gebogene oder gerade. Ein ganzer Lachs wird zerlegt. Die Teile werden für das anschließende Kochen in die richtige Größe geschnitten. Gemüse wird geschält und geschnitten. Obst wird für den späteren Obstsalat vorbereitet. Und jeder kleine Koch hat seinen persönlichen Azubi-Assistenten, der sich um alles kümmert und vor allen Dingen aufpasst, dass die Kinder sich nicht verletzen.

Ein schönes Bild, wie die Schlemmerbande total in die Arbeit vertieft ist. Herzlichen Dank an die Firma Dick, die dieses tolle Erlebnis für die Kinder möglich gemacht hat. ‹

Jürgen Steudle präsentiert das Messer-Sortiment.

Anzeige

Wildseminar im Jagdrevier Steinenbronn

In dem mehr als ausgebuchten Wildseminar lernen die Auszubildenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. alles über das heimische Wild. Angefangen bei der Artenvielfalt bis hin zur Bedeutung in der regionalen Küche.

Die Gastgeber des Wildseminars hatten schon vor Beginn alle Hände voll zu tun. Es kamen immer mehr Auszubildende und es mussten immer mehr Stühle in das Nebenzimmer der Krone gestellt werden. Axel Hornung, Chef der Krone in Steinenbronn, und sein Küchenchef Bernd Schlecht nahmen die Auszubildenden in Empfang und gaben zunächst eine Einweisung in das Jagdrevier Steinenbronn und einen Einblick in die Jägersprache. Nicht zu verwechseln mit dem Jägerlatein (hier handelt es sich um Erzählungen, in denen die Größe der erlegten Tiere übertrieben groß dargestellt wird). Hauptsächlich wird in Süddeutschland Schalenwild gejagt, d.h. Paarhufer, deren Klauen in der Jägersprache als „Schalen“ bezeichnet werden. Im einzelnen sind das Hornträger, Geweihträger und Schwarzwild, also Wildschweine. In der Krone Steinenbronn werden im Jahr ungefähr 60 Wildschweine verarbeitet.

Wildschweine sind Allesfresser und sehr anpassungsfähig, in Mitteleuropa nimmt die Population vor allem durch den vermehrten Anbau von Mais derzeit stark zu und wandert verstärkt in besiedelte Bereiche ein. Das Wildschwein ist die Stammform des Hausschweines. Wildschweine sind in Europa seit Urzeiten Jagdwild, daher gibt es für Wildschweine unterschiedlichen Alters und beiderlei Geschlechts sowie für viele Körperteile Bezeichnungen aus der Jägersprache. Im Deutschen allgemein verbreitet sind unter dem Oberbegriff Schwarzwild die jagdlichen Bezeichnungen Keiler für ein männliches und Bache für ein weibliches Wildschwein sowie Frischling für ein Jungtier von bis zu einem Jahr.

Weiterhin werden von Axel Hornung und Bernd Schlecht in der Küche der Krone ungefähr 120 Rehe im Jahr verarbeitet. Da das Reh im deutschsprachigen Raum zu den häufig bejagten Tierarten gehört, hat sich eine umfangreiche jagdliche Fachsprache entwickelt. Generell wird das männliche, ausgewachsene Reh als Rehbock oder auch nur Bock bezeichnet. Das auf den Rosenstöcken sitzende Geweih wird meist fälschlich Gehörn genannt. Während der Jahreszeiten, in denen Böcke Geweihe tragen, werden sie nach der Endenzahl auch als Sechserbock (drei Geweihenden), Gabelbock (zwei Geweihenden), Spießbock oder Spießer (Geweihstange ohne Verästelung) bezeichnet.

Hier kochen die Chefs.

Die Drei vom Grill.

Ein charmantes Fleischküchle-Team.

Dem Meister wird über die Schulter geschaut.

Das weibliche Reh wird gewöhnlich Ricke genannt. Jungtiere werden in ihrem ersten Lebensjahr als Kitze bezeichnet, wobei zwischen Bock- und Rickenkitzen unterschieden wird. Im zweiten Lebensjahr werden weibliche Rehe Schmalrehe genannt, die männlichen dagegen Jährling oder Jährlingsbock. Das Haupt (Kopf) mit den Lichtern (Augen), den Tränengruben und den Lauschern (Ohren) sitzt auf dem Träger (Hals). Der weiße Fleck am Hinterteil des Rehs ist der „Spiegel“ um den kaum sichtbaren Wedel (Schwanz) herum. Die „Decke“ (das Fell) ist im Sommerhaar brand- bis gelbrot, im Winter verfärbt es sich zu braungrau (Haarwechsel). Kitze haben im Jugendkleid weiße, kleine, runde Flecken auf rötlichem Grund.

Nachdem die Auszubildenden nun in der Theorie Bescheid wussten, ging es an die Praxis. Eine komplette Ricke wurde aus der Decke gelöst und fachmännisch von Axel Hornung zerlegt. Die Auszubildenden durften selber Hand anlegen und waren mit Feuer und Flamme dabei. Eine Rehkeule besteht aus fünf Einzelteilen und die Auszubildenden lernten, wie diese Teile fachmännisch ausgelöst werden.

Anzeige

Die Auszubildenden der Krone in Steinenbronn standen ihren Kollegen zur Seite und schnell fanden sich unterschiedliche Teams. Angefangen vom Zerlegen bis hin zur Verarbeitung. Die Auszubildenden kochten Wildbuletten mit einem Wildragout. Gewürzt mit einer seit Generationen überlieferten „Gewürzmischung“, die dem Gericht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis gab.

Zum Abschluss saßen die Auszubildenden alle im Restaurant und genossen das Ergebnis ihrer Arbeit. Ein wirklich tolles Erlebnis. ‹

Bei so viel Interesse macht ein Seminar Spass.

Käseseminar für Rohmilch- und Bio-Käse

Im Seminarzentrum der MEGA Stuttgart konnten sich die Auszubildenden der Meistervereinigung von der Vielfalt und Qualität der Heumilchkäserei Geifertshofen und französischer Rohmilchkäse überzeugen.

Der Frankreichkäse-Spezialist Bernhard Gangl von der MEGA Stuttgart und Michael Rebmann von der Dorfkäserei Geifertshofen waren die fachkundigen Referenten des Käseseminars für die Auszubildenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg. Das neue Seminarzentrum der MEGA hat viel Platz für Seminarteilnehmer und den brauchte es heute auch. Das Interesse am Käseseminar war riesig. Es war eine Freude, mit anzusehen, wie viele Auszubildende ihren Beruf ernst nehmen und Interesse an Fort- und Weiterbildung haben. Die Organisatorin der Meistervereinigung Sigrun Bay hatte wie immer alles perfekt organisiert.

Michael Rebmann, der Vertriebsleiter der Dorfkäserei Geifertshofen, gab den Auszubildenden einen umfassenden Einblick in die Abläufe einer Biokäserei. Die Heumilchkäserei Geifertshofen wurde 1997 gegründet und steht für qualitätsorientierte, handwerkliche Verarbeitung mit ausschließlicher Verwendung von Heumilch von Bauernhöfen, die einem Bioverband angehören. Jede Milchanlieferung wird bereits auf dem Bauernhof auf ihre Qualität hin geprüft. Aber wie geht das genau mit dem „Käsen“?

Das Vorkäsen und Erhitzen erfolgt unter strenger Kontrolle von Temperatur und Zeit. Die Milch wird geronnen und mit Rührinstrumenten in gleichmäßige Stücke geschnitten. Die „Käsekörner“ werden dabei immer kleiner. Nach Beendigung des Rührvorgangs wird die frische Käsemasse in die Pressformen gefüllt. Nach 12–36 Stunden im Salzbad bildet der Käse seine Rinde aus und schafft die Voraussetzung für Geschmacksentwicklung, Haltbarkeit und Lagerfähigkeit. Im Naturgewölbekeller werden die Laibe je nach Sorte bis zu 18 Monaten ausgereift und regelmäßigen Qualitätskontrollen unterzogen.

Eine besondere Spezialität ist der Geifertshofener Schwarzkümmel – ein Käse des Herbstes. Aus den Blüten von Kräutern, Sträuchern und Bäumen entwickeln sich im Herbst schmackhafte Früchte und Samen, die von den Kühen auf der herbstlichen Weide gerne gefressen werden und so Einfluss auf die Zusammensetzung der Milch haben. Aus dieser Milch der Herbstweiden wird nun ein besonderer Käse gemacht, dem Samen des Schwarzkümmels zugegeben werden. Eine interessante, wohlschmeckende Verbindung.

Große Aufmerksamkeit beim Käseseminar.

Bernhard Gangl, der Käsespezialist der MEGA Stuttgart, gibt nun einen Überblick der wichtigsten Rohmilchkäse aus Frankreich. Nur 42 Sorten dürfen das AOC-Siegel tragen. Angesichts der tausend französischen Käsesorten zeigt die begrenzte Zahl der AOC-Käse, wie schwierig es ist, dieses Siegel zu erhalten. Die Wahl der Milchsorte beeinflusst den Geschmack eines Käses entscheidend, denn Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch unterscheiden sich im Aroma recht deutlich voneinander. Rohmilchkäse wird in der Regel nach alten handwerklichen Methoden hergestellt.
Typische Vertreter sind: Brillat Savarin, Chaource, Camembert de Normandie, Fougerus, Brie de Meaux, Coulommiers, Crottin de Chavignol, Fourme d´Ambert, Roquefort, Reblochon, Vacherin Mont d´Or, Epoisses, Munster, Tomme de Savoie, Comté, Morbier, Livarot, Pont l´Eveque und Gaperon.

Nach ausgiebigen Verkostungen konnten sich die Auszubildenden ein eigenes Bild über die Unterschiede der Käse machen. Ob regionaler Heukäse oder Rohmilchkäse aus Frankreich ist natürlich Geschmackssache. Alle Auszubildenden waren sich jedoch einig, dass Käse ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bietet. Herzlichen Dank an Michael Rebmann und Bernhard Gangl, die den Auszubildenden einen tollen Einblick in die große Welt der Käse gegeben haben. ‹

Michael Rebmann, Sigrun Bay und Bernhard Gangl (v.l.n.r.).

Überblick der verkosteten A.O.C. Käse aus Frankreich:

Brillat Savarin aus der Normandie. Dieser Käse wird sehr jung verzehrt. Er reift ein bis zwei Wochen und hat einen fein-säuerlichen Geschmack.

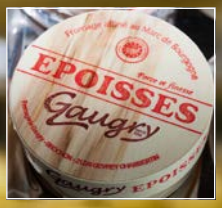
Chaource aus der Champagne. Weichkäse mit einem weißen, flaumigen Edelschimmel überzogen. Er hat einen festen Kern und wird nach außen cremiger. Sein Aroma ist zart säuerlich mit einem leicht nussigen Geschmack.

Fougerus aus der Familie der Brie-Käse. Das typische Farnblatt ist sein Erkennungsmerkmal, Fougerus bedeutet Farn. Er hat einen leicht süßlichen Geschmack und ist vollmundig aromatisch.

Reblochon aus der Region Haute Savoie. Er schmeckt frisch, leicht würzig und dennoch rahmig- mild.

Roquefort. Er reift ausschließlich in den Kalksandsteinhöhlen des Mont Combalou. Nur aus Schafsmilch hergestellt, ist er der würzigste unter den Blauschimmelkäsen mit einem salzigen Schimmelgeschmack.

Fourme d'Ambert. Ein Edelpilzkäse aus Kuhmilch, der in der Auvergne hergestellt wird. Er ist einer der mildesten Blauschimmelkäse mit einem nussig-fruchtigen Geschmack.



Epoisses aus der Bourgogne. Er hat eine mit Salzlake gewaschene Rinde. Die Lake wird mit Marc de Bourgogne angereichert. Der Teig ist cremig und zergeht auf der Zunge. Der Geschmack ist leicht säuerlich und fruchtig bis feinwürzig und kräftig.

Vacherin Mont d´Or. Der Käse reift in einer Spanschachtel und wird darin auch verkauft. Er ist mit einer Tannenrinde umwickelt, deren Aroma den Teig durchdringt und ihm einen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Coulommiers aus der Familie der Brie-Käse. Sein Kern ist innen fest und zum Rand hin sahnig-cremig. Der Geschmack ist leicht herb, säuerlich und mild. Mit zunehmender Reifung wird er pikanter.

Crottin de Chavignol ist ein Ziegenweichkäse aus der Bourgogne aus dem Loire-Tal. Durch die Lagerung nimmt der Käse eine dunkelbraune Farbe an, ähnlich den Pferdeäpfeln. Dadurch entstand sein Name, denn Crottin heißt übersetzt – Pferdeapfel. Frisch verzehrt ist er noch mild und angenehm im Aroma. Je älter der Käse wird, desto kräftiger wird sein Geschmack.

Munster. Der Käse wird auf beiden Seiten der Vogesen hergestellt. Im Elsass heißt er Munster, in Lothringen nennt man ihn Géromé. Charakteristisch ist sein strenger Geruch. Er wird mehrmals gewaschen. Sein Geschmack ist gehaltvoll, kräftig-würzig.

Gala-Menü der Meistervereinigung

Wie jedes Jahr veranstaltete die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg für alle Mitglieder und Förderer ein Gala-Menü. Dieses Jahr stellte der junge Küchenmeister Christian Kölbl, Juniorchef des Ochsen in Mundelsheim, sein Können unter Beweis.

Bereits im Vorfeld zeichnete sich ab, dass das jährliche Gala-Menü der Meistervereinigung großen Zuspruch hat. Alle Plätze waren lange vor dem Termin ausgebucht. Der Ochsenwirt aus Mundelsheim wird zum ersten Mal 1679 in einem Kaufvertag erwähnt. Und diese Tradition verpflichtet. Der neu renovierte Ochsen wird im Familienbetrieb der Familie Kölbl geführt und die Küche von Küchenmeister Christian Kölbl geleitet.

Nun stellt natürlich ein Gala-Menü andere Anforderungen an die Küche als die tägliche Speisekarte. Christian Kölbl arbeitet mit dem Anspruch einer hochwertigen Küche mit überwiegend regionalen Produkten. Auch die Gäste sind an diesem Abend andere als sonst. Die Meistervereinigung ist ein Qualitätszirkel, der für einen ganz besonderen Anspruch steht. Die Gäste an diesem Abend sind allesamt Küchenmeister und Gastronomieprofis.

Der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl begrüßte die zahlreichen Gäste und sprach in seiner Rede über die Erfolgsfaktoren der Meistervereinigung: Es sind die Tradition der Vereinigung und gleichzeitig die Modernität des Fördererkonzeptes. An dieser Stelle wurde besonders die AOK erwähnt, die gemeinsam mit der Meistervereinigung für regionale und gesunde Küche steht. In ganz Baden-Württemberg finden die Kochshows „Lebe in Balance“ statt, die von Betrieben der Meistervereinigung und den regionalen AOK-Stellen durchgeführt werden. Tradition ist bei der Meistervereinigung aber auch der „Kreis langjähriger Mitglieder“, der unter der Führung von Horst Bühler Ausflüge, Feste und Veranstaltungen durchführt. Beim Stehempfang fand ein reger Austausch statt: Förderer der Meistervereinigung, befreundete Küchenmeister aus der Schweiz und natürlich alle Küchenmeister. ›

» Aber nun geht es los. Der überaus charmante und freundliche Service bittet die Gäste zu Tisch. Das Amuse bouche eröffnet den Abend sehr vielversprechend und das Menü beginnt.

Das Menü war mit Bedacht ausgewählt und alles auf den Punkt zubereitet. Die Küche und der Service haben einen großartigen Job gemacht. Der Applaus bei der Präsentation der Küchen- und Service-Brigade kam nicht von ungefähr. Ich bin überzeugt, dass wir von Christian Kölbl noch einiges hören und sehen werden. Auf ein Wiedersehen im Ochsen in Mundelsheim. ‹

Restaurant-Gasthof Ochsen
Heinrich-Maulick-Straße 2
74395 Mundelsheim

Telefon: 07143/50204
Fax: 07143/851858
E-Mail: info@ochsen-in-mundelsheim.de
www.ochsen-in-mundelsheim.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Donnerstag von 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr, Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr. Küchenschluss: Montag bis Samstag ab 22.00 Uhr, Sonntag ab 20.30 Uhr. Ruhetag: Montag und Dienstag.

Amuse bouche. Wein: 2012 Acolon Rosé trocken, Käsbergkeller aus Mundelsheim.

Entenleber-Passionsfrucht-Würfel trifft die Maispoularde.
Wein: 2012 Riesling Kabinett trocken „Alte Reben“, Weingut Faschian aus Hessigheim.

Kokos-Chili-Suppe mit Madras Curry, Thai-Mango, Kokosespuma und Garnelensaté.
Wein: 2011 Traminer, Weingut Graf Adelmann, Burg Schaubeck aus Kleinbottwar.

In Aromen gebratener Loup de mer auf Parmesanrisotto und jungem Lauchgemüse an schwarzer Oliventapenade, Paellafumet und confierter Kirschtomate.
Wein: 2012 Grauburgunder Kabinett trocken, Lauffener Weingärtner.

Filet vom Staufenrind mit gebratener Artischocke, Blattspinat, Kartoffel-Zitronen-Cannelloni und Petersilienwurzelcappuccino. Wein: 2009 Lemberger Barique, Weingut Dautel, Bönnigheim, 2011 Heroldrebe trocken, Collegium Wirtemberg.

„Süße Variation“. Wein: 2012 Gewürztraminer Kabinett, Käsbergkeller aus Mundelsheim.

Guide-Michelin-Stern für Berlins Restaurant Krone in Zavelstein

Seit genau 20 Jahren gibt es damit wieder einen gastronomischen Betrieb im Landkreis Calw mit solch einer Prämierung.
Der Weg zu dieser renommierten Auszeichnung war für Franz Berlin und seinen Bruder Roland, der als Restaurantleiter für den Service verantwortlich zeichnet, nicht einfach. Als beide vor rund drei Jahren ins elterliche Haus zurückkehrten, setzten sie schon bald ihren Plan um, aus der gehobenen gutbürgerlichen Küche des Restaurants Krone ein Gourmet-Restaurant zu machen. Denn das passte nach Auffassung der Familie Berlin in das Gesamtkonzept des Hotels, zumal mit den schwäbisch-deftigen Gerichten im Wanderheim und der regionalen Küche im Restaurant Lamm dem Gast eine breite Auswahl geboten wird.
„Dass es jetzt mit dem Michelin-Stern geklappt hat, ist auch ein Dankeschön an unsere Eltern", erzählt Roland weiter. Denn Gudrun und Rolf Berlin, die in den vergangenen knapp 25 Jahren das Hotel Berlins Krone Lamm aufgebaut haben, sind stets hinter ihren beiden Söhnen gestanden; gerade auch im ersten Jahr, in dem es besonders schwierig war. Mit der Verleihung des Michelin-Sterns dürfte sich der Weg endgültig als richtig erwiesen haben.

Guide-Michelin-Stern geht nach Langenau

„Heute ist der schönste Tag meines Lebens!" Mit diesen Worten hat ein total gerührter Hans Häge, Seniorchef des Langenauer Gasthofs zum Bad, seinen Gefühlen Ausdruck gegeben, als bekannt wurde, dass die familiengeführte Traditionsgaststätte mit Hotelbetrieb einen Michelin-Stern erhalten hat. „Aber Vater, denk an deinen Hochzeitstag", legt sein Sohn Hans Häge gleich schlagfertig scherzend nach.
Das seit Langem angestrebte Ziel habe er aber nur zusammen mit seinem Küchenteam erreichen können. „Die müssen es ja das ganze Jahr lang mit mir aushalten." Bei der Linie des Küchenchefs handelt es sich eigentlich um zwei, wie dieser erklärt. „Wir haben zwei Karten: eine mit traditionellen Gerichten und eine mit moderner Avantgarde, die entsprechend angerichtet wird."
„Jetzt dranbleiben am Ball, um den Stern nicht zu verlieren – lieber noch einen weiteren dazubekommen", hat sich Häge vorgenommen, auch wenn der psychische Druck weiter ansteige. Doch nun, am Tag des Triumphs, „kochen wir erst fertig, dann wird der eine oder andere gute Tropfen getrunken."

Anzeige

Andreas Müller ist der Preisträger des Mittelstandspreises 2013 aus Baden-Württemberg

Unter dem Motto „Heimat für Feines", vereinigt Andreas Müller in der Marke „Adler am Schloss" drei gastronomische Fachbetriebe, ein Catering und zwei Hotels unter einem Dach. Stammhaus ist das „Adler am Schloss", ein Drei-Sterne-Hotel in Bönnigheim. Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen bietet das Ludwig Eins in Abstatt, ein Designhotel mit vier Sternen. Eine Stärke der Familie Adler ist das Catering für Events jeder Art und Größe: ob für private oder geschäftliche Anlässe, ob für zehn oder tausend Gäste. Der Equipmentverleih tellertaxi liefert alles, was eine Veranstaltung benötigt. Namensgeber der Unternehmensgruppe ist das Hotel & Restaurant „Adler am Schloss", in dem die Firmengeschichte im Jahr 2000 ihren Anfang nahm.

„Das Gastronomie-Unternehmen wird von Kunden in Abgrenzung zu Wettbewerbern als „klein und fein" wahrgenommen. Diese Sicht resultiert aus der Herkunft im Restaurant „Adler am Schloss", der Präsentationsfläche für Kunden. Diese Erdung und Persönlichkeit sind ausschlaggebende Faktoren im Kundenkontakt, die dem Preiskampf im Wettbewerb emotionale Aspekte entgegensetzen. Die Aussage „Heimat für Feines" als Leitbild hat hier ihren Ursprung und bündelt die Energien des Teams mit den Vorstellungen der Kunden", so die Jury.

170 Jahre Gasthaus Hirsch in Oberberken

Wenn ein Gasthaus 170 Jahre lang besteht, wurde einiges richtig gemacht. Einen riesigen runden Geburtstag feiert das Gasthaus Hirsch in Oberberken. Die Inhaber Anke und Dieter Schurr pflegen eine Atmosphäre rustikaler Gemütlichkeit, gepaart mit einer geschmacklich hochwertigen sowie handwerklich anspruchsvollen Küche. Das hat Stil und kommt bei den Gästen sehr gut an.

Gasthaus Hirsch Oberberken, Wangener Straße 38, 73614 Schorndorf, www.hirsch-oberberken.de

Reise in die Champagne

Vor 19 Jahren waren die Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom zuletzt in der Champagne, so war es an der Zeit, dieser Region mal wieder einen Besuch abzustatten: vom 07. bis 08. Oktober 2013.

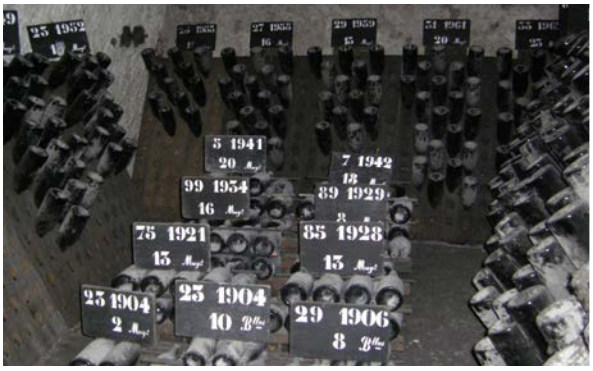
Die Reisegruppe kommt in Frankreich an.

In Reims angekommen, gab es bei Pommery eine deutschsprachige Führung hinab in die 30 Meter tief liegenden Keller. Dort bauten schon die Römer Steine ab, um Reims aufzubauen. In einigen Kathedralen, die bis an die Oberfläche ragen, haben Künstler um 1800–1814 Bilder in die Wände gemeißelt, die mit dem Weinbau, ihren Errichtern und den Folgen des Genusses von Champagner zu tun haben. Das Haus Pommery ist und war der Kunst schon immer zugewandt. Selbst die Beleuchtungskörper in den einzelnen Gängen bestehen aus unterschiedlichen Materialien. In 18 km Kellerräumen herrscht eine konstante Temperatur von 10 °C bei 85 Prozent Luftfeuchtigkeit. Millionen von Champagner-Flaschen in verschiedenen Größen bis zu 15 Litern werden darin gelagert. Oben ankommen, verkosteten wir in historischen Räumen zweierlei Champagner und erlesene Canapés.

Danach fuhren wir in die Innenstadt zur Kathedrale von Reims zur nächsten Besichtigung. Nach Check-in im Hotel de la Paix machten wir uns auf den Weg durch die Fußgängerzone zum Restaurant „Le Millenaire“. Das Sternerestaurant zelebrierte für uns ein köstliches Vier-Gang-Menü, jeweils begleitet von einem dazu passenden Champagner. Auf dem Rückweg sahen wir noch einmal die Kathedrale, jetzt mit Beleuchtung.

Denkmal für Dom Pérignon.

Die Schatzkammer von Pommery.



Leckere Käse-Degustation.

Am Tag darauf starteten wir von Reims entlang der Route de Champagne nach Eperney zum größten Champagnerhaus Moet & Chandon mit 1.200 ha Anbaufläche von insgesamt 36.000 ha. Während der Fahrt entlang der Weinberge konnten wir die unzähligen Helfer der Weinlese sehen, denn obwohl flach gelegen, darf nur von Hand gelesen werden. Der Anbau der Rebstöcke ist genau reglementiert, ebenso die Kilo Traubenernte pro Hektar und die daraus gewonnene Saftmenge. Die Einzellagen wurden schon vor Jahrzehnten eingestuft. Der Preis pro Kilo Traube wird vor der Lese von einer Kommission bestimmt. Die beste Lage Grand Cru wird mit 100 Prozent ausbezahlt. Premier Cru 95–90 Prozent, und Cru bis 80 Prozent. In den Winzerdörfern sah man einige Selbstvermarkter von stattlicher Größe, aber auch viele Kleinbauern, die ihre Trauben an große Häuser verkaufen.

Bei Moet & Chandon besichtigten wir einen Teil der 28 km Kellerräume in 10, 20 und 30 Metern Tiefe, die seit der Gründung 1743 von Moet & Chandon angelegt wurden. Auch hier lagern Millionen Champagnerflaschen in allen Größen. Nach Verkostung und Shopping fuhren wir zu Philippe Chochina nach

Champagnerherstellung ist Handarbeit.

Pisseuil sur Ay, einem Selbstvermarkter mit Winzerstube. Regionale Produkte vom Schwein und Wildschwein sowie Ardennenschinken, Forellen, Käse, Früchte und Beeren, Brote und natürlich seine Champagner haben uns zu einer längeren Verweildauer genötigt. Auf der Heimreise genossen wir in Birkweiler in der Weinstube Keschdebusch noch ein hervorragendes Drei-Gang-Menü aus regionalen Produkten, zeitgemäß interpretiert, dazu Secco und Weine aus Deidesheim.

Wieder zurück, bedankten sich alle bei Peter Linke für die gute Organisation und Durchführung der Reise in die Champagne. Eine Reise, die man nicht so schnell vergisst. ‹

Alle Teilnehmer der gelungenen Champagner-Reise.

Apfel-Destillate aus dem Ländle

Äpfel dominieren seit jeher den Obstanbau in Baden-Württemberg. Auf neun von zehn Obstbäumen im Ländle wachsen Äpfel. Kein anderes Obst hat so frische und fruchtige Aromen. Jürgen Kaiser ist einer der Top-Destillateure im Streuobstparadies und versucht, diese Aromen in seinen Destillaten einzufangen.

Der Ursprung der Destillerie und Obstweinkellerei Jürgen Kaiser wurde 1864 erstmalig dokumentiert. Die Familie Kaiser brennt bereits seit vier Generationen (für) das Obst der Region. Jürgen Kaiser hat 1986 den elterlichen Betrieb übernommen und brennt heute immer noch im Nebenerwerb. Aber das jedoch sehr professionell. Die Brennerei Kaiser hat sich auf Streuobstprodukte spezialisiert und bewirtschaftet sechs Hektar Streuobstwiesen direkt um Salach, unterhalb der Burg Staufeneck. Auf der Burg Staufeneck residiert Rolf Straubinger, einer der besten Köche, den wir in Deutschland haben, und Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V. Natürlich gehören bei Rolf Straubinger die Kaiser-Destillate zum festen Bestandteil seines Angebotes.

Was treibt einen Menschen wie Jürgen Kaiser dazu an, zu den besten Destillateuren der Region zu gehören? Er sagt: „Die Verbundenheit mit der Natur und der Wunsch, die Region im Glas einzufangen."

Unser Thema sind heute die Äpfel. Je nach Erntemonat entwickelt der Apfel andere Aromen. Bis August ist der Apfel durch die Schale geprägt. Erst ab September kommt das Kernhaus mehr zum Tragen und der Geschmack des Apfels bekommt ein „Lächeln". Späte Destillations-Produkte sind über viele Jahre haltbar und auch im Glas beständiger. Das Terrain Salach ist für die Äpfel besonders günstig: 400 Höhenmeter und sonnige Lagen lassen die Äpfel bis zum Schluss am Baum reifen.

Ein Apfel-Destillat ist der perfekte Digestif. Er unterstreicht zuvor verzehrte Speisen und überdeckt nicht die Aromen (wie z.B. Williams). Ein Apfel-Destillat ist im Menü eine Aromasteigerung, ein Akzent hinterher. August Kottmann genießt das Apfel-Destillat am liebsten nach einem Gaisburger Marsch. Jürgen Kaiser kann sich nicht so recht zwischen einem Schmorbraten oder einem süßen Obstdessert entscheiden. ›

» Unser Experte August Kottmann besucht Jürgen Kaiser und seinen Brennassistenten Michael Schübl in Salach. August Kottmann und Jürgen Kaiser sind schon seit vielen Jahren im Verband der Kleinbrenner Württemberg und dem Streuobstparadies engagiert. Beide sind in der Jury des Landesverbandes Baden-Württemberg und haben schon unzählige Verkostungsbeschreibungen durchgeführt. Was liegt also näher, als mit den beiden Destillationsprofis eine Sensorik-Checkliste zu entwickeln? Bei Weinen ist das Thema Sensorik schon lange gelebter Alltag. Destillate stehen hier noch am Anfang. Beide Fachleute sind sich einig, dass die Zeit reif ist für eine professionelle Destillations-Sensorik. Die Grundeigenschaften von Destillaten sind Geschmack, Geruch, Reinheit (Brennqualität, Bitterstoffe, Süße, Vorlauf, Nachlauf) und Klarheit (Farbe).

„Der Apfel-Digestif unterstreicht ein gutes Essen.“

Jürgen Kaiser,
Kaiser Destillerie-Obstweinkellerei

Ich kann allen Lesern nur empfehlen, diese Sensorik-Notizen selbst zu testen. Jürgen Kaiser mit seinem Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Salach ist eine Reise wert und der Blick von der Burg Staufeneck auf das Filstal ist einmalig. ‹

Kaiser Destillerie-Obstweinkellerei
Jahnstraße 26
73084 Salach

Telefon: 07162/6144
Fax: 07162/939802
E-Mail: info@kaiser-salach.de
www.kaiser-salach.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr, Samstag von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr

August Kottmann, Jürgen Kaiser und Michael Schübl in der Brennerei.

Jakob-Fischer-Destillat
Der Apfel entwickelte sich zu einer vielseitigen Standardsorte im Königreich Württemberg. Im Jahre 1998 wurde die Sorte in Baden-Württemberg zur Streuobstsorte des Jahres gewählt.

Destillations-Sensorik:
Geruch: verblühende Rose oder verblühender Blumenstrauß
Geschmack: Apfelkompott-Zimt-Ton

Braeburn-Destillat
Braeburn ist eine Apfelsorte, die ursprünglich aus Neuseeland stammt. Der zweifarbige, mittelgroße Apfel ist knackig und hat ein komplexes süß-herbes Aroma.

Destillations-Sensorik:
Geruch: duftige, wachsige Schale, Pfefferminzbonbon-Ton
Geschmack: Wurzelkräuter und junge Karotte

Goldparmäne-Destillat
Die Goldparmäne, auch Wintergoldparmäne genannt, ist eine Sorte des Kulturapfels. Der Apfel galt über viele Jahrhunderte als eine der besten Tafelobstsorten.

Destillations-Sensorik:
Geruch: holziger Zitrusschalen-Ton
Geschmack: Apfeltrester mit leichtem Kerngeschmack

Cox-Orange-Destillat
Der Apfel wurde im frühen 19. Jahrhundert in England als Sämling eines Ribston Pepping entdeckt. Im Vereinigten Königreich zählt er zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen.

Destillations-Sensorik:
Geruch: Orangen-Blüten mit etwas Honig-Duft
Geschmack: Honigkuchen-Gebäck

Boskop-Destillat
Der Schöne aus Boskoop ist 1856 als Zufallssämling von dem Pomologen Kornelis Johannes Wilhelm Ottolander als fruchtender Trieb eines Wildlings in Boskoop, Niederlande, entdeckt worden.

Destillations-Sensorik:
Geruch: ätherischer Eschenton
Geschmack: frischer, angenehmer Holzton

Golden-Delicious-Destillat
Der Golden Delicious, auch: Goldener Köstlicher, ist eine Tafelobstsorte des Kulturapfels. Golden Delicious ist seit Jahrzehnten die wichtigste gelb/grüne Apfelsorte im Welthandel.

Destillations-Sensorik:
Geruch: Zitronengras und Blüten
Geschmack: Zitronengras und Citrusfrucht

Apfel-Cuvée im Eichenfass
Die Cuvée besteht aus den aromatischsten und besten Apfelsorten der Region. Ausgewählte Eichenfässer geben dem Destillat seine außergewöhnliche Farbe und seinen besonderen Geschmack.

Destillations-Sensorik:
Geruch: Heidekräuter, Moos, Vanille, Zimt
Geschmack: Kräuter, Holzton, Vanille

Die Kaiserberge, das Stammland der Staufer

Die drei Kaiserberge sind Zeugenberge der Schwäbischen Alb und das Stammland des Adelsgeschlechtes der Staufer. Hohenstaufen, Rechberg und Stuifen prägen das Landschaftsbild und sind eine beliebte Wander- und Radfahrregion. Sie liegen im Ostalbkreis und im Landkreis Göppingen.

Panorama der Kaiserbergroute.

Diese Zeugenberge entstanden durch Erosionsvorgänge. Kleine Bäche und Flüsse schnitten in die Gesteinsschichten der Schwäbischen Alb ein. Durch Wind und Wasser entstand die Erosion, welche die drei Berge isolierte. Diese einzigartige Lage und ihre Höhe, sie messen zwischen 684 m und 757 m, wurden im frühen Mittelalter schnell erkannt. Die schwäbischen Adelsgeschlechter Rechberg und Staufen bauten hier ihre Burgen. Es entstand das sogenannte Stauferland. Die Burg auf dem Hohenstaufen sollte bis zum 13. Jahrhundert der Stammsitz dieser Adelsfamilie werden und wurde um 1070 erbaut. Die Burg Hohenrechberg entstand im 12. Jahrhundert. Nur der Stuifen wurde im Mittelalter nicht bebaut.

Der Hohenstaufen im Morgennebel.

Blick vom Hohenstaufen.

Heute ist diese einzigartige Landschaftsformation ein beliebtes Naherholungsziel. Die ausgedehnten Wälder, Streuobstwiesen und Felder liegen nur wenige Minuten von den Stadtzentren Göppingen und Schwäbisch Gmünd entfernt. Die ausgeschilderte „Straße der Staufer“ führt zu 41 Ortschaften, Burgen und kunsthistorischen Kirchenbauten. Die Touristikgemeinschaft Stauferland bietet eine Vielzahl an Autotouren, 16 Fahrradrouten und 17 Wandervorschläge. Hier eine kurze Vorstellung der Berge.

RUND UM DIE KAISERBERGE

Der Hohenstaufen

Nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum in Göppingen entfernt liegt der Hohenstaufen. Dieser Kaiserberg hat eine Höhe von 684 m und eine prägnante Kegelform. Auf der Bergspitze liegen die Überreste der ehemaligen Burg Hohenstaufen.

Der Rechberg

Der Rechberg ist einer der Kaiserberge und liegt unweit vom Stadtzentrum Schwäbisch Gmünds entfernt. Die gleichnamige Burg wurde erstmalig 1179 erwähnt. Sie war der Stammsitz des schwäbischen Adelsgeschlechts von Rechberg.

Der Stuifen

Der Stuifen ist mit 757 m der höchste der drei Kaiserberge und gehört zur Gemeinde Waldstetten im Ostalbkreis. Im Gegensatz zu den zwei anderen Bergen wurde er nie bebaut. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war er eine Heidelandschaft und wurde dann aufgeforstet.

Landkreis Göppingen.

Reiseführer Göppingen

Der Reiseführer „Berge, Birnen, Barbarossa“ beschreibt auf 144 Seiten auf amüsante und unterhaltsame Weise die Stadt Göppingen, ihre Geschichte und das Umland. Er zeigt die Sehenswürdigkeiten und die abwechslungsreiche Landschaft eines weniger bekannten Naherholungsgebietes. ❮

Weitere Informationen:
www.neckar-magazin.de/umland/drei-kaiserberge/reisefhrer-gppingen

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 38, Dezember 2013

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

Bildnachweis:
SXC: S. 2 (Autor: jweston), S. 24 (Autor: hisks).
Pixelio: S. 3, 24, 25 (w.r.wagner / pixelio.de), S. 8 (Ibefisch / pixelio.de), S. 25 (gänseblümchen / pixelio.de).
Tourismus Baden-Württemberg: S. 3 (Autor: Sabine Hellner), 22–23.
Shutterstock: S. 11.
Berlins Hotel KroneLamm: S. 15.
ADLER AM SCHLOSS: S. 15.
Gasthaus Hirsch: S. 15.
Rudi Pfitzer: S. 16–17.
Petra Kottmann: S. 18–19.
CULINARY FOOD ART: S. 26.
Landesmesse Stuttgart GmbH: S. 26.

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:
Kokos-Chili-Suppe mit Madras Curry, Thai-Mango, Kokosespuma und Garnelensaté. (Foto: Ralf Deubler)

Der Duft nach Weihnachten

In der Advents- und Weihnachtszeit halten Gewürze wie Zimt, Anis, Kardamom, Vanille und Nelken Einzug in unsere Küchen.

Unverwechselbar und charakteristisch ist ihr typisches Aroma und in diesen Tagen dürfen sie in Gebäck, Süßspeisen oder Festtags-Spezialitäten nicht fehlen. Doch sie duften nicht nur lecker und verleihen den beliebten Leckereien eine besondere Note, sondern sie üben auch positive Wirkungen auf unseren Körper und unsere Gesundheit aus. „Bereits unsere Vorfahren vor Tausenden von Jahren wussten um die gesundheitliche Bedeutung von Gewürzen und setzten sie gezielt ein, um Krankheiten vorzubeugen und Beschwerden zu lindern“, weiß AOK-Ernährungsberaterin Sabine Drexler. In geringen Mengen verwendet, können sie zur Gesunderhaltung beitragen. Zu hohe Mengen schaden allerdings unserem Körper. „Wer es mit der Nascherei zu Weihnachten nicht übertreibt, hat nichts zu befürchten“, so Sabine Drexler. Weihnachtsgewürze sollten erst kurz vor der Adventszeit in kleinen Mengen gekauft werden. So ist Frische garantiert. Reste vom Vorjahr sollten möglichst nicht verwendet werden. Innerhalb eines Jahres hat sich der größte Teil des Aromas verflüchtigt und ätherische Öle und Duftstoffe sind in ihrer Wirkung reduziert.

Kardamom

Die mit Ingwer verwandte Pflanze ist ursprünglich in den tropischen Bergwäldern Südindiens und Sri Lankas beheimatet. Das süßlich-scharf schmeckende Gewürz erinnert an den Geschmack von Eukalyptus und verleiht allen Gerichten einen orientalischen Hauch. In der europäischen Küche ist Kardamom eine wichtige Zutat in Lebkuchen, Stollen oder Spekulatius. Aber auch für Wurstwaren oder als Bestandteil von Gewürzmischungen findet er Verwendung. Die im Samen des Kardamoms enthaltenen ätherischen Öle wirken appetitanregend, verdauungsfördernd, antibiotisch und helfen bei Völlegefühl. Das Kauen der Samen erfrischt außerdem den Atem.

Gewürznelke

Das beliebte Weihnachtsgewürz darf in keinem Lebkuchen- oder Punsch-Rezept fehlen. Gewürznelken haben einen stark aromatischen Duft, daher sollten sie sehr sparsam verwendet werden. Sie eignen sich zum Würzen von Fleischgerichten, Soßen, Marinaden und Ragouts Ganze Nelken sind ideal zum Würzen von heißem Teepunsch und Glühwein. Zum Backen verwendet man gemahlene Nelken. Das ätherische Öl Eugenol wirkt desinfizierend, schmerzstillend sowie entzündungshemmend. Es regt die Bildung von Magensaft und Galle an.

Zimt

Echter Zimt oder Ceylon-Zimt gilt als der Klassiker unter den Weihnachtsgewürzen und kann als Pulver oder als Zimtstange verwendet werden. Zimtstangen werden zur Verfeinerung von Gewürztees oder Glühwein eingesetzt. Gemahlener Zimt ist bei Zimtsternen, Pfefferkuchen und Gewürzschnitten kaum noch wegzudenken. Auf den Körper wirkt Zimt verdauungsfördernd und appetitanregend. Er hemmt das Wachstum von Bakterien und Pilzen und hilft bei Reizhusten sowie Heiserkeit.

Wer jetzt Lust aufs Backen mit den herrlichen Gewürzen bekommen hat, findet in der AOK-Rezeptdatenbank leckere und gesunde Weihnachtsrezepte.
www.aok.de/wunschgericht

Vanille

Die Königin der Gewürze ist nach Safran das zweitteuerste Gewürz der Welt. Ob als Schote, gerieben oder als Vanillezucker – der angenehm süßliche Geschmack von Vanille gibt jeder Plätzchensorte und Süßspeise ein besonderes Etwas. Darüber hinaus ist Vanille auch noch ein ganz legaler Stimmungsaufheller, da der Geruch für die Ausschüttung von Glückshormonen sorgt. Vanille stärkt die Nerven, beruhigt und vertreibt den Heißhunger auf Süßes.

Anis

Der Geschmack von Anis ist stark aromatisch, süßlich und lakritzeähnlich. Anis sorgt nicht nur in Plätzchen für ein würziges Aroma, auch Fleisch- und Gemüsegerichten verleiht er eine interessante Note. Wegen seiner schleimlösenden Wirkung wird Anis auch als mildes Erkältungsmittel eingesetzt. Außerdem hilft er bei Magen-Darm-Beschwerden wie Blähungen, Krämpfen und Koliken.

Zimt-Orangen-Rauten

Zutaten für 30–40 Stück

1	unbehandelte Orange
200 g	Weizenvollkornmehl
1 TL	Weinstein-Backpulver
2 EL	heller Honig (z.B. Akazienhonig)
2 TL	Ceylon-Zimt
50 g	weiche Butter

Zubereitung

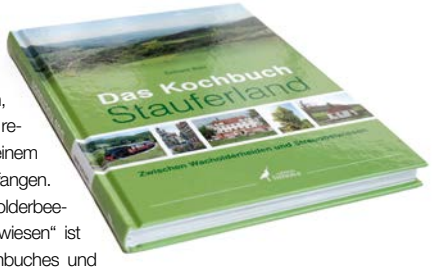
Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben (ca. 2 TL). Weizenvollkornmehl, Weinstein-Backpulver und Orangenschale in einer Schüssel mischen. Honig, Zimt und weiche Butter unterrühren, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie einschlagen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche (oder zwischen zwei Lagen Backpapier) ca. 3-5 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen, Pizzaroller oder einem scharfen Messer in Rauten von ca. 3 cm Seitenlänge schneiden und auf das Blech legen. Für ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anzeige

Nachruf für Urs Regli

Am 27.10.2013 ist unser Freund Urs Regli unerwartet verstorben. Mit seinem Betrieb Culinary Food Art in Kempten war Urs Regli weit über die Grenzen als Patissier bekannt. Als Mitglied der Schweizer Nationalmannschaft und mehrfacher Olympiasieger sowie Weltcupsieger war er ein Patissier der Extraklasse.
Urs Regli hatte ein besonderes Band zur Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg. Er schulte die Patissiers der Meistervereinigung gemäß seinem Motto „Geht nicht – gibt´s nicht“. Urs Regli lebte für die „spontane Patisserie“ und das Dessert aus dem Warenkorb. Er förderte die Kreativität der Jungköche und war Jurymitglied auf der Intergastra. Wir werden Urs Regli vermissen und sein Andenken stets in Ehren halten.

Das Kochbuch Stauferland

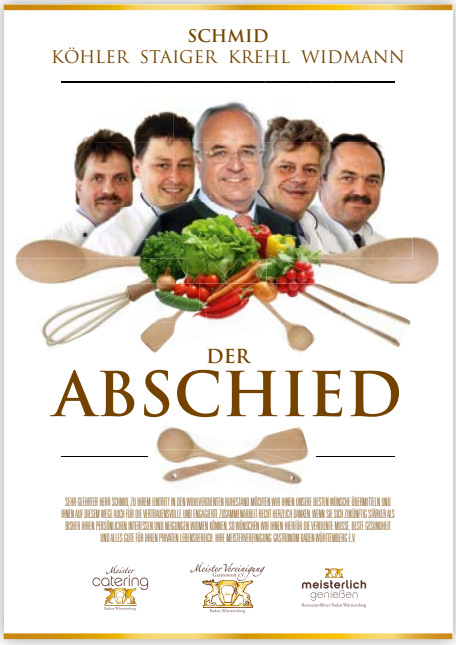


Gerhard Wahl, Patron des Landgasthofes Heldenberg in Lauterstein, hat seine Liebe zur regionalen Küche in einem Kochbuch eingefangen. „Zwischen Wacholderbeeren und Streuobstwiesen“ ist der Titel des Kochbuches und könnte die Region nicht treffender beschreiben. Das Kochbuch mit fast 200 Seiten ist nicht nur kulinarisches Vergnügen, sondern auch Tourismus-Führer der Region.
Erschienen bei Edition Limosa GmbH, erhältlich im Buchhandel.

Ein großer Abschied

Nach zwölf Jahren Amtszeit tritt Peter Schmid nicht noch einmal zur Wahl des Dehoga-Präsidenten an. Mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande hat Baden-Württembergs Tourismusminister Alexander Bonde den langjährigen Präsidenten der Dehoga Baden-Württemberg ausgezeichnet. Von seinen Mitarbeitern wurde Peter Schmid mit dem individuellen „Peter-Schmid-Buch“ geehrt. So hat auch die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg eine Seite in diesem Buch gestaltet.

Die Meistervereinigung und die Dehoga verbinden langjährige Bande. Peter Schmid hat die Meistervereinigung stets gefördert und auch gefordert. Durch diese Kooperation wurden beide Organisationen gestärkt. Ein sichtbares Ergebnis ist die Intergastra, die mittlerweile national die bedeutendste Gastronomiemesse ist. Sämtliche Kochwettbewerbe auf der Messe werden von der Meistervereinigung organisiert und ausgetragen, allen voran Frank Wiedmann als Gesamtverantwortlicher der Wettbewerbe. Peter Schmid hat die Meistervereinigung immer ernst genommen und gemeinsam mit dem ersten Vorsitzenden Volker Krehl ein offenes und zukunftsorientiertes Verhältnis gepflegt. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg bedankt sich dafür herzlich und wünscht Peter Schmid für die Zukunft alles Gute.



Intergastra – Foodtrends sehen, schmecken, erleben

INTER GASTRA
Führende Fachmesse für innovatives Gastrobusiness
01.02. – 05.02.2014 ⋮ Messe Stuttgart

Leitmesse für innovatives Gastro-Business bietet geballte Fachkompetenz
Flexibilität ist heute in allen Lebenslagen gefordert. Das zeigt sich auch in der Gastronomie. Der Gast isst wann er will, wo er will und was er will. Mal regional. Mal international. Mal gesundheitsbewusst. Die Produkte sollen hochwertig und frisch sein, ihre Erzeugung kein schlechtes Gewissen verursachen. Die Gastronomiebranche sieht sich bei dieser Ausgangslage und in Zeiten von Fachkräftemangel und einem immer komplexeren Katalog an Deklarationspflichten vor großen Herausforderungen. Da kommt die INTERGASTRA zur rechten Zeit. Sie präsentiert vom 1. bis 5. Februar 2014 in Stuttgart die neuesten Foodtrends, Konzepte und Lösungen, die den Alltag im Betrieb vereinfachen. Schwerpunkte sind dabei auch die Themen Regionalität, „To-Go“-Konzepte, Deklarationspflichten, Convenience und Nachhaltigkeit.

Food Special auf 5.000 Quadratmetern
Auf der INTERGASTRA finden Küchenprofis und Einkäufer das komplette Angebot für den Foodbereich. Allein der Service-Bund wird mit seiner Food-Special-Messe in Halle C 2 auf einer Fläche von 5.000 Quadratmetern über 100 Aussteller aus neun Nationen präsentieren. Neben den Initiatoren der Food Special demonstriert auch der Service-Bund selbst seine Leistungsfähigkeit. Unter dem Motto „Sehen, schmecken erleben – Die Messe von Profis für Profis“ soll die Schau die Fachbesucher zu neuen Angeboten inspirieren, wie sie der Gast noch nicht serviert bekommen hat.

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 Ausgezeichnet. Von der Natur.
www.mineralbrunnen-ag.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

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

DINKEL ACKER
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

KOMET GERMANY Domnick VAKUUMIEREN & THERMALISIEREN
www.vakuumverpacken.de

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

Service bund OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

tellertaxi catering-equipment & service
www.tellertaxi.de

METRO
www.metro24.de

„Wie schenk ich mir ein bisschen mehr Aufmerksamkeit?“
Mit der AOK-Gesundheitsaktion stärker durchs Leben.
Erfahren Sie mehr – auch über sich: Lebe-Balance.de
AOK Baden-Württemberg. Die Gesundheitskasse.
AOK
Lebe Balance