Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
01-2012 || Nr. 31

INTERGASTRA 2012
MVG-Nachwuchstalente feiern Erfolge

57. JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG
Positive Rückblicke und viel Neues

EMPFANG ZUM LANDESJUBILÄUM
Meisterliche regionale Bio-Küche

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

JETZT NEU: Der Restaurantführer „Meisterlich genießen“ 2012/2013 der Meistervereinigung Gastronom e.V.

Erhältlich in allen Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung

Gerüstet für die Zukunft

Der Start in das Jahr 2012 hätte für unsere Meistervereinigung nicht besser verlaufen können. Auf der Fachmesse INTERGASTRA, dem wichtigsten nationalen Branchentreffpunkt, konnten wir sowohl im Stand- und Veranstaltungs-Catering als auch in den Wettbewerben die Qualität in unseren Reihen erfolgreich unter Beweis stellen. Mein großer Dank gilt an dieser Stelle allen jungen und erfahrenen Mitgliedern, die mit ihrem Einsatz zum gelungenen Messeauftritt der Meistervereinigung beigetragen haben.

Das starke Interesse des Messepublikums an unseren Tätigkeiten und die positive Resonanz aller Auftraggeber und Sponsoren haben den eingeschlagenen Weg unseres Vereins bestätigt. Mit einem jungen und tatkräftigen Vorstand sind wir für die weitere Zukunft personell und ideell gut aufgestellt. Unser Restaurantführer „Meisterlich genießen“ wurde kürzlich neu aufgelegt und eine entsprechende App ist bereits in der Planung. So bleiben wir im Sinne aller Gäste und auch unserer Mitglieder stets am „Zahn der Zeit“. Deren ungeteilte Unterstützung und Zufriedenheit haben wir auf unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung mit großer Freude erfahren.

Die Gastronomie im Land befindet sich derweil klar im Aufschwung. Das bestätigen nicht nur die Besucherzahlen der INTERGASTRA. Das Interesse der Gäste an heimischer Küche und ihren hochwertigen Produkten ist ungebrochen hoch. In diesem Zusammenhang diskutierte Themen wie Regionalität und Qualitätsbewusstsein sind feste Bestandteile unserer Vereinsphilosophie und gelebter Alltag in allen Mitgliedsbetrieben.

Liebe Gäste, überzeugen Sie sich doch davon am besten selbst. In unseren Betrieben können Sie echte Qualität nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Ich freue mich auf Ihren Besuch.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **INTERGASTRA 2012**
Wettbewerbs-Erfolge für den MVG-Nachwuchs

9 **Jahreshauptversammlung im Forum Ludwigsburg**
57. Hauptversammlung auf neuen Wegen

13 **Galaabend „60 Jahre Institut français de Stuttgart“**
Deutsch-französische Meisterküche

14 **Meisterlich Ausbilden**
Erfolgreiche Premiere für das neue Ausbilderseminar

MEISTER-CATERING

16 **Neujahrsempfang der Landesregierung**
Meisterliche Bio-Küche zum Landesjubiläum

MEISTERLICH GENIESSEN

20 **Hotel-Restaurant „Friedrich von Schiller“ in Bietigheim**
Gespräch mit dem Präsidenten des VfB Stuttgart e.V. Gerd E. Mäuser

SEHENSWERTES

25 **Tourismus Baden-Württemberg**
Schwein gehabt

23 **Impressum**

Wettbewerbs-Erfolge für den MVG-Nachwuchs

Die Nachwuchstalente aus den Reihen der Meistervereinigung Gastronom e.V. haben auf der INTERGASTRA 2012 beeindruckende Ausrufezeichen gesetzt. In den Koch- und Servicewettbewerben auf Deutschlands führender Branchenfachmesse konnten tolle Platzierungen gefeiert werden. Eine erneute Bestätigung der erfolgreichen und engagierten Nachwuchsarbeit, die im Verein und in seinen Mitgliedsbetrieben geleistet wird.

Das Jahr 2012 hielt für das deutsche Gastgewerbe direkt zu seinem Auftakt ein besonderes Highlight bereit. Auf dem Gelände der Neuen Messe Stuttgart öffnete vom 11. bis 15. Februar die 26. INTERGASTRA ihre Pforten. Auf der 90.000 Quadratmeter großen Ausstellungsfläche erhielten die mehr als 80.000 Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung einen Überblick über die aktuellen Trends und Innovationen in der Branche. Das umfangreiche Angebotsspektrum der 1.200 Aussteller aus dem In- und Ausland wurde dabei von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm ergänzt. Hier standen insbesondere die hochkarätigen Fachwettbewerbe in Küche, Bar und Service im Fokus der Publikums.

MVG VERANSTALTET „CULINARY COMPETITION“

Gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg trat die Meistervereinigung Gastronom e.V. dabei als Initiator und Träger von drei der wichtigsten Ausscheidungen der Messe auf. Unter dem klangvollen Namen „Culinary Competition“ vereinten sich die Internationale Kochkunstschau bzw. kalte Plattenschau („Culinary Trophy“) sowie die Kochwettbewerbe „Meisterkoch des Jahres“ und „Jungkoch des Jahres“. Zusätzlich fanden am gemeinsamen Stand der DEHOGA-Landesverbände in der Messehalle 5 noch der renommierte Tischkultur-Wettbewerb „Couvert d’Or“ des Verbands der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie der

DEHOGA Ba.-Wü.-Präsident Peter Schmid (r.) mit Tihomir Beganovic (l.).

Der Gewinner der „Junior Trophy“ Matthias Leser (r.) neben Ausbilder Frank Widmann (l.).

Nachwuchswettbewerb der Deutschen Barkeeperunion „DBU Junior Cup“ und auch der Deutschland-Cup der Berufsschulen statt.

Am offiziellen Schlusstag der INTERGASTRA galt dann natürlich die Aufmerksamkeit der Messebesucher der DEHOGA-Bühne. Hier wurden die Gesamtwertungen der spannend verlaufenden Wettbewerbe verkündet und gleichzeitig die attraktiven Preise vergeben. Auch die Teilnehmer der Meistervereinigung durften sich für ihre Leistungen in den letzten Tagen den verdienten Applaus abholen. Insbesondere der Nachwuchs glänzte dabei mit vorderen Plätzen in den Tages- und Gesamtwertungen.

AZUBI MATTHIAS LESER GEWINNT „JUNIOR TROPHY“

In der Auszubildenden-Kategorie der „Culinary Trophy“, der „Junior Trophy“, überzeugte Matthias Leser die Jury mit seiner Präsentation restlos. Der Nachwuchskoch vom Hotel-Restaurant Widmann’s Löwen in Königsbronn-Zang belegte sehr zur Freude seines Ausbilders Frank Widmann, dem Organisator der Kochkunstschau, den ersten Platz.

Beeindruckend war auch der Tagessieg und somit der Gewinn der Goldmedaille des Auszubildenden Jannik Ziebolz vom Hotel-Restaurant Löwen in Süßen. Der Betrieb von MVG-Mitglied Ulli Kellenbenz hatte allein zur Teilnahme an der „Junior Trophy“ drei seiner jungen Schützlinge angemeldet.

Den Gesamtsieg in der Mannschaftswertung sicherte sich letztendlich das Team des Cercle des Chefs de Cuisine aus Zürich. In der Kategorie Einzelaussteller der Kochkunstschau triumphierte Jakub Voboril aus Prag, Mitglied der Jugendnationalmannschaft Tschechiens.

TOP-PLATZIERUNGEN BEIM „JUNGKOCH DES JAHRES“

Auch der Nachwuchswettbewerb „Jungkoch des Jahres“, der nach 2010 erneut auf der INTERGASTRA stattfand, verlief für die Vertreter der Meistervereinigung erfolgreich. In der gläsernen Showküche der DEHOGA-Bühne traten Köche unter 35 Jahren und ohne Küchenmeisterprüfung, unterstützt von einem Azubi oder Commis de Cuisine, gegeneinander an. In einem starken Teilnehmerfeld aus jungen Talenten erreichte Tihomir Beganovic vom Restaurant Bachofer aus Waiblingen einen bemerkenswerten zweiten Platz. Der Gesamtsieg und damit den attraktiven Hauptpreis in Form eines Vorbereitungskurses auf die Küchenmeisterprüfung an der DEHOGA-Akademie in Bad Überkingen erlangte Stefan Härlin. Mit Unterstützung seiner Kollegin Nadine Fuchs bereitete der Küchenchef vom Hotel-Restaurant Ludwig Eins aus Abstatt ein raffiniertes Menü aus ›

Jannik Ziebolz (l.) erlangte eine Goldmedaille bei der „Culinary Trophy“.

» Eismeersaibling und Kalbsbries auf Schwarzwurzeln und frisch geschlagener Mayonnaise sowie Frischling sous-vide mit konfierten Karotten, Grünkohl und einer Tüte Kartoffelbonbons zu. Er sicherte sich damit den verdienten ersten Platz.

Der Leiter des Wettbewerbs Alexander Munz (Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Daefern) zeigte sich in der Nachbetrachtung nicht nur mit dem Verlauf und dem gezeigten Niveau zufrieden, sondern insbesondere auch mit der Resonanz aus der Gastronomie. Das schnell komplettierte Teilnehmerfeld hätte den hohen Stellenwert des Wettbewerbs und die Bedeutung der praktischen Nachwuchsförderung für die Branche eindrucksvoll belegt.

BORIS ROMMEL WIRD „MEISTERKOCH DES JAHRES“

Den Gewinner des renommierten Meistervereinigungs-Wettbewerbs „Meisterkoch des Jahres“ stellte in diesem Jahr das Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe aus Zweiflingen. Boris Rommel und der Auszubildende Sebastian Sandor nahmen nach den fünf langen Wettbewerbstagen die begehrte Siegerschale aus den Händen des ersten Vorsitzenden der Meistervereinigung Volker Krehl (Krehl's Linde in Bad Cannstatt) und Peter Schmid, dem Präsident des DEHOGA Baden-Württemberg, entgegen. Über die Dauer von zwei Jahren dürfen sie diese nun im eigenen Betrieb ausstellen.

Der prestigeträchtige Wettbewerb, der noch auf den Gründer der Meistervereinigung Otto Schütz zurückgeht, präsentierte in diesem Jahr erneut ein

Der neue „Jungkoch des Jahres“ Stefan Härlin (l.).

Volker Krehl (l.) überreichte die Siegerschale an den „Meisterkoch des Jahres“ Boris Rommel (2.v.r.).

hochkarätiges und international besetztes Teilnehmerfeld. An jedem der Wettbewerbstage mussten zwei Teams, bestehend aus einem Küchenmeister und einem Auszubildenden, im direkten Vergleich und innerhalb von drei Stunden ein Drei-Gang-Menü für zwölf Personen zubereiten. Die dafür benötigten Zutaten waren durch einen für alle Teilnehmer gleich bestückten Warenkorb vorgeschrieben.

Die Bewertungen wurden dabei wettbewerbsübergreifend von einer hochklassig besetzten Jury vorgenommen. Um die Meistervereinigungs-Mitglieder Frank Widmann, Alfons Köhler (Köhlers Krone in Ehingen-Dächingen) und Frank Gulewitsch (Il Boccone in Ludwigsburg) versammelten sich bekannte Namen der internationalen Kochszene und unterstrichen damit das hohe Ansehen der Wettkämpfe zusätzlich.

VIELE MEDAILLEN BEIM „COUVERT D'OR"

Neben den Kochwettbewerben ging auch der „Couvert d'Or" zu Ende. Der Leiter Thomas E. Goerke von der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen zeigte sich während der Preisverleihung begeistert von der vorherrschenden Qualität. Alle Teilnehmer hatten perfekte Arrangements und eine außergewöhnliche Tischkultur präsentiert. Das goldene Gedeck für den Gesamtsieg sicherten sich für die nächsten beiden Jahre Eva Harter und Volker Schmidt vom Hotel-Restaurant Rebstock aus Durbach mit ihrem Tischthema „Valentinstag."

Auch die zahlreich angetretenen Teams aus den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung konnten sich über Medaillen freuen. Eine Goldmedaille und damit einen Tagessieg erlangten Carmella Baretta und Birgit Haberkorn vom Burgrestaurant Staufeneck in Salach. Über eine Silbermedaille freuten sich Lukasz Jonski und Mareike Lipp vom Hotel-Restaurant Löwen in Süßen, Alexandrina dos Santos und Sandra Weber vom Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg, Jessica Bihlmaier und Silva Kübler vom Hotel-Restaurant Lamm-Hebsack in Remshalden. Valerie Oberdorfer und Joshua Kölmel vom Hotel Bareiss in Baiersbronn sowie Alexander Herzog-Hauck und Melanie Lais vom Landgasthof Schreyerhof in Hessigheim.
Die Bronzemedaille gewannen Carolin Nolte und Anna Cogiel vom Hotel-Gasthof Herrmann in Münsingen. ›

Markus (l.) und Sylvia Polinski (r.) vom Hotel-Restaurant Lamm mit ihren erfolgreichen Azubis.

Anzeige

Kulinarische Eröffnung der INTERGASTRA 2012 durch die MVG.

MVG MIT GELUNGENEM MESSEAUFTRITT

» Zusätzlich zu den Wettbewerbserfolgen in Küche und Service konnte die Meistervereinigung auch mit dem weiteren Verlauf der INTERGASTRA in diesem Jahr sehr zufrieden sein. Am eigenen Messestand in Halle 5 wurde an allen Tagen ein hohes Besucher-Interesse am Verein und seinen Tätigkeiten verzeichnet.

Darüber hinaus machte die Meistervereinigung in der gastronomischen Betreuung der Messestände ihrer zahlreichen Sponsoren und Förderern sowie von Veranstaltungen während der INTERGASTRA von sich reden.
So gestaltete im Auftrag der Messe Stuttgart das Team der Meistervereinigung (Harald Hartmann – Zähringer Stuben in Weilheim/Teck, Stefan Härlin – Ludwig Eins in Abstatt, Alexander-Frank Dinter – Stadt Tübingen in Tübingen, Alexander Munz – Waldhorn in Auenwald-Daefern, Udo Max Kälberer – Teckkeller in Kirchheim/Teck) gemeinsam mit einigen Konditoren und der Deutschen Barkeeperunion den gelungenen kulinarischen Rahmen des offiziellen Fototermins und der Eröffnungskonferenz der INTERGASTRA 2012.
Bei einem der großen Messe-Highlights – der After-Fair-Party für alle Aussteller und ihre Mitarbeiter, die in diesem Jahr erstmals am Stand der DEHOGA stattfand – sorgte die Meistervereinigung für ein perfekt organisiertes Catering. Die zufriedenen Auftraggeber waren hier erneut die Messe Stuttgart und der DEHOGA Baden-Württemberg. Die mehr als 1.000 internationalen Besucher der Veranstaltung erfreuten sich an den vielfältigen Köstlichkeiten, die das Meister-Catering an diesem Abend präsentierte – u. a. traf dabei typisch Regionales wie gefüllte Kalbsbrust vom Staufenfleisch auf Asiatisches wie gebratene Nudeln mit asiatischem Schwenk-Gemüse und rosa gebratener Entenbrust. Das zuständige Team, bestehend aus u. a. Uwe Staiger (Waldhorn in Plochingen), Alfons Köhler, Gerhard Wahl (Heldenberg in Lauterstein) Harald Hartmann, Alexander Munz, Hans-Joachim Burger (Endehof in Elzach-Oberprechtal), Eberhard Aspacher (Kubus in Ludwigsburg), Udo Max Kälberer und Gerhard Rittberger, sorgte mit materieller Unterstützung der Sponsoren (z. B. Rieber GmbH & Co. KG aus Reutlingen) für einen gewohnt reibungslosen Ablauf und eine meisterliche Verpflegung aller Gäste.

Diese wurden an allen Messetagen der INTEGASTRA auch an den Ständen der Sponsoren und Förderer bestens versorgt. Die vielen im Stand-Catering eingesetzten Mitglieder der Meistervereinigung (u. a. Ludwig Heer, Ludwig's feinste Pralinen in Göppingen, bei der MEGA Stuttgart, Werner Schöllkopf, Hirsch in Aichwald-Schanbach bei der METRO und Uwe Schmid, Armer Konrad in Weinstadt-Beutelsbach, bei den Fellbacher Weingärtnern) betrieben perfekte kulinarische Eigenwerbung für die Vereinigung sowie das Land Baden-Württemberg und sorgten gleichzeitig für hohen Zulauf an den Messeständen. «

57. Hauptversammlung auf neuen Wegen

Positives zu vermelden und auch Neues zu erleben gab es für die zahlreich zur Jahreshauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom e.V. erschienenen Mitglieder und Sponsoren. Anstatt des traditionellen Meisterbanketts rief der Organisator der Veranstaltung Frank Gulewitsch eine „meisterliche Party" ins Leben. Gründe zum Feiern gab es genug – u. a. die erfolgreiche Entwicklung der Meistervereinigung im letzten Jahr.

Große Zufriedenheit strahlte der erste Vorsitzende Volker Krehl beim Blick in das gut gefüllte Auditorium des Bürgersaals im Forum Ludwigsburg aus. Seit neun Jahren ist er nun im Amt und die Entwicklung der Meistervereinigung geht weiterhin in die richtige Richtung: Neue wertvolle Sponsoren konnten gewonnen werden, die eigene Position als Premium-Partner der Landesregierung im Catering-Bereich wurde nachhaltig gefestigt und die finanzielle Lage des Vereins stellt sich als sehr stabil dar.

VIELFÄLTIGE RÜCKBLICKE

Somit fiel Volker Krehl und seinen Kollegen in Vorstand und Ausschuss auch der Rückblick auf die Höhepunkte der letzten Monate leicht. Der erste Vorsitzende ließ diese direkt zu Beginn der Versammlung noch einmal für alle Anwesenden Revue passieren – angefangen bei den tollen Erfolgen des Wettbewerbsteams über die von der MVG-Service GmbH perfekt betreuten Veranstaltungen bis hin zum erfolgreichen Auftritt auf der Fachmesse INTERGASTRA Anfang des Jahres 2012.

Auch für die nahe Zukunft sind bereits vielfältige interne und externe Termine in der konkreten Planung – z. B. die kulinarische Begleitung der im September stattfindenden Jubiläums-Veranstaltung „50 Jahre deutsch-französischer Freundschaftsvertrag" in Ludwigsburg oder das diesjährige Jahresabschlussessen bei Mitglied Uli Wägerle im Stumpenhof Plochingen.
Ebenso möchte man in der Außendarstellung der Vereinigung und der Nutzung neuer Medienkanäle auch künftig moderne Wege gehen. Geplant sind daher die Umsetzung einer App für den ›

Volker Krehl (m.) mit SWR-Moderatorin Petra Klein (r.).

Markus Lang (Hirsch/Weinstadt-Strümpfelbach) neben Barbara Zander (r.).

» Restaurantführer „Meisterlich genießen“ sowie die Veröffentlichung eines repräsentativen Imagefilms.

Auch die weiteren Vorstands- und Ausschussmitglieder der Meistervereinigung gaben für ihren jeweiligen Verantwortungsbereich einen umfassenden Überblick über die vergangenen und anstehenden Aktivitäten. Alexander Munz als Leiter des Wettbewerbsteams erklärte in diesem Zusammenhang die künftig verstärkte Fokussierung auf Warmkochwettbewerbe und damit einhergehend die Umbenennung der bisherigen Ausstellermannschaft in das Wettbewerbsteam. Michael Oettinger, im Verein für die Jugendarbeit verantwortlich, warb in seiner Ansprache erneut dafür, der Ausbildung von Nachwuchskräften mehr Engagement und Interesse zu widmen, um dem anhaltenden Fachkräftemangel in der Gastronomie entgegenzuwirken. Seine Vorstandskollegin Barbara Zander, Initiatorin einer neuen Seminarreihe für Ausbilder, stellte im gleichen Atemzug deren thematische Ausweitung in Aussicht, um auch das in den Betrieben für die Ausbildung verantwortliche Personal zu unterstützen. Frank Widmann blickte auf die vergangene INTERGASTRA zurück, bei der man in den von der Meistervereinigung ausgerichteten Wettwerben beeindruckende Ergebnisse in einer hochkarätigen Konkurrenz erreichen konnte. Insbesondere der Nachwuchswettbewerb „Jungkoch des Jahres“ konnte hier in Sachen Resonanz und Verlauf positiv hervorgehoben werden. Die beiden Vorstände Uwe Staiger und Alfons Köhler berichteten dann ausführlich über die nicht nur

Rudi Pfitzer (Krone Fornsbach/Murrhardt) mit Burkhard Schork (Friedrich von Schiller/Bietigheim) (r.) und Begleitung (l.).

Amüsierten sich: Franz Feckl (Landhaus Feckl/Ehningen) (l.) und Jörg Ebermann (Linde/Oberboihingen) (r.).

aus wirtschaftlicher Sicht, sondern auch in der Zusammenarbeit mit Kollegen sowie Sponsoren und Förderern erfolgreich gestalteten Aktivitäten der MVG-Service GmbH.

Die nachfolgende Entlastung der Kassenprüfer und des Vorstands durch Mitglied August Kottmann erfolgte einstimmig. Dieser lobte in seinen Worten ausdrücklich die Leistungen des Vorstands und Ausschusses und appellierte an alle Mitglieder, dem eingeschlagenen Weg uneingeschränkt zu folgen. Dafür erhielt er vonseiten des vollständigen Auditoriums große Zustimmung und Applaus.
Horst Bühler vom Kreis der langjährigen Mitglieder (KLM) rundete den Rückblick auf das letzte Jahr mit seinem Bericht über die durchgeführten Veranstaltungen ab, für dessen Sponsoring durch die Meistervereinigung er sich vielmals bedankte.

EHRUNG LANGJÄHRIGER UND NEUER MITGLIEDER

Den zeremoniellen Abschluss der Hauptversammlung bildete dann die Ehrung aller Mitglieder, die in diesem Jahr ihr 25-jähriges Vereins-Jubiläum feiern. Zu diesen zählen mit Volker Krehl und Barbara Zander auch Mitglieder des Vorstands und Ausschusses. Ansonsten wurden geehrt: Gerhard Rittberger, Wiltrud Oesterle, Franz Feckl, Helmut Sumandl, Siegfried Niebling, Rolf Minder, Hermann Häring, Reinhard Trubrig, Bernhard Koller, Walter Engel, Karl Bader, Helmut Lauser und Frank Beutler.

Feierliche Ehrung aller Mitglieder mit 25-jährigem Vereins-Jubiläum.

Begrüßung der neuen Mitglieder durch Rudi Pfitzer (l.) und Volker Krehl (r.).

Ebenso wurden auch die aktuellen Neumitglieder offiziell begrüßt: Alexander-Frank Dinter, Barbara Nörr, Daniel Herbert Köpcke, Janko Hilliges, Claudia Krumbacher, Ralph Hilse, Susann Lankisch und Jörg Sackmann. Die Meistervereinigung zählt damit inklusive der Förderer und Freunde 464 Mitglieder.

Beendet wurde dann die 57. Hauptversammlung mit einer Kurzpräsentation ›

Anzeige

Der zufriedene Organisator Frank Gulewitsch mit Familie.

Ein Dank auch an die Ehefrauen: Ursula Pfitzer, Regina Widmann, Silke Gulewitsch (v.l.).

» der AOK Baden-Württemberg, in der den Anwesenden die seit 2009 bestehende Kooperation zwischen der Gesundheitskasse und der Meistervereinigung vorgestellt wurde. Wesentliche Bestandteile der Zusammenarbeit sind neben der Ausrichtung zahlreicher Kochshows im Land auch gemeinsame Messeaktivitäten, wie z. B. im April 2012 auf der Slow Food.

Außer der AOK Baden-Württemberg waren noch weitere Förderer, Sponsoren und Partner der Meistervereinigung vor Ort und hatten die im Anschluss stattfindende Party materiell unterstützt: Friedr. DICK GmbH & Co. KG, Fellbacher Weingärtner eG, KOMET Maschinenfabrik GmbH, Teinacher Mineralbrunnen, METRO Sirnau und Korntal, MEGA Stuttgart, OMEGA SORG Essingen, Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG, GEFAKO, Tellertaxi, SCHÖNBUCH BRÄU GmbH & Co. KG, Weingut Herzog von Württemberg, Collegium Wirtemberg, Weingärtner Bad Cannstatt.

Der jüngste Sponsor Komet Domnick war mit einem Stand vor Ort.

EINE WAHRHAFT MEISTERLICHE PARTY

Organisator Frank Gulewitsch hatte im Hinblick auf das feierliche Rahmenprogramm der Hauptversammlung nicht zu viel versprochen. Unter dem Motto „MVG meets friends“ kamen im Anschluss an den offiziellen Teil des Tages zahlreiche Mitglieder sowie Sponsoren, Förderer, Freunde und Partner der Meistervereinigung im Theater-Foyer des Forums zusammen, um auf das vergangene Jahr anzustoßen. Bewusst hatte sich der Küchenchef und Inhaber des Il Boccone in Ludwigsburg für ein neues Veranstaltungskonzept entschieden, um in lockerer Atmosphäre die Kommunikation zwischen allen Anwesenden zu fördern. Es wurde ein voller Erfolg oder wie die SWR-Moderatorin Petra Klein in ihren einleitenden Worten treffend feststellte „ein Abend zum Kennenlernen und Genießen.“ Dafür sorgte natürlich auch der Gastgeber Eberhard Aspacher vom Restaurant Kubus mit einem raffinierten Catering in Flying Buffet- und Buffet-Form. Die zahlreichen Leckereien aus der Küche des langjährigen MVG-Mitglieds verliehen der Veranstaltung den entsprechenden kulinarischen Rahmen. ‹

Deutsch-französische Meisterküche

Anlässlich des 60-jährigen Jubiläums des Institut français de Stuttgart lud der französische Botschafter in Deutschland, Maurice Gourdault-Montagne, zu einem Festakt in das Neue Schloss der Landeshauptstadt ein. Für die regionale „Haute cuisine“ sorgte dabei in Zusammenarbeit mit ihren französischen Berufskollegen die Meistervereinigung Gastronom e.V.

Am 20. April 1951 wurde das Institut français de Stuttgart als eines von elf Mitgliedern des national verbreiteten Netzwerks „Instituts français d'Allemagne“ gegründet. Der Galaabend am 1. März 2012 bildete einen der Höhepunkte in der eigens für das Jubiläum geplanten Veranstaltungsreihe von Mai 2011 bis April 2012. Zahlreiche Vertreter deutscher und französischer Unternehmen waren neben Freunden und Mitarbeitern des Kulturinstituts eingeladen, um dessen engagierten Beitrag für den Dialog zwischen Frankreich und Baden-Württemberg seit der Gründung vor 60 Jahren zu würdigen. Die Gäste wurden dabei auch von politischen Repräsentanten beider Länder begrüßt. Neben dem französischen Gastgeber, Botschafter Maurice Gourdault-Montagne, waren der Justizminister von Baden-Württemberg Rainer Stickelberger und Stuttgarts Oberbürgermeister Dr. Wolfgang Schuster vor Ort.

HOHENLOHER LAMM TRIFFT „GÉLINE DE TOURRAINE“

Der deutsch-französische Austausch war auch Schwerpunkt des feierlichen Rahmenprogramms. Neben musikalischen Pariser Klängen des Ensembles „Sint Pieters Akademie“ erfreuten sich alle Anwesenden am exquisiten Galadiner des Abends. Im Auftrag der Landesregierung Baden-Württemberg war die Meistervereinigung für die kulinarische Versorgung der Gäste zuständig. Die vierköpfige Kochmannschaft rund um den ersten Vorsitzenden Volker Krehl (Krehl's Linde in Bad Cannstatt) vervollständigten Uwe Staiger (Staigers Waldhorn in Plochingen), Harald Hartmann (Zähringer Stuben in Weilheim/Teck) und Paul Richter. In Zusammenarbeit mit ihrem renommierten Berufskollegen, dem Küchenchef der Französischen Botschaft in Berlin, Thierry Gerente, bereiteten sie ein festliches Menü zu und sorgten in Sachen deutsch-französischer Verständigung für einen wahrhaften Hochgenuss. Dabei wurden in den fünf Gängen des präsentierten Menüs regionale Delikatessen wie „Hohenloher Lamm“ oder die französische Hühnerrasse „Géline de Touraine“ leicht und raffiniert interpretiert.

- Tartare de thon et éclats d'archides au wasabi, espuma d'huile d'olive vierge
- Presse de foie gras de canard et poires confites au vin blanc cuit, gelée tendre de crème de petits pois
- Suprême de Géline de Touraine et purée de courge, artichauts façon risotto et sauce à la truffe de Bourgogne
- Espuma de „Zick de Hohenlohe“ et salade de jeunes Pousses, pain aux céréales juste grillé
- Biscuit moelleux et soufflé au citron de Menton, sorbet au citron vert

Die deutsch-französische Kochmannschaft des Galaabends.

AM TISCH MIT CAMUS

An festlich gedeckten Tischen, die alle nach berühmten „Kulturgrößen“ beider Länder, wie z. B. Albert Camus und Eduard Mörike, benannt waren, erfreuten sich die Gäste der Gala an dem hervorragenden Essen und auch an den dazu gereichten französischen Weinen und Champagnern.

Zu später Stunde ging ein gelungener Abend des deutsch-französischen Dialogs und Genusses zu Ende. Welch kulinarische Kreationen entstehen, wenn aus zwei Feinschmecker-Nationen die Meister ihres Fachs zusammen arbeiten, davon konnten sich die Gäste ein mehr als wohlschmeckendes Bild verschaffen. ❮

Erfolgreiche Premiere für das neue Ausbilderseminar

Die Nachwuchs-Qualitätsoffensive „Meisterlich Ausbilden" erreichte Anfang 2012 eine neue Dimension. Erstmals wurde unter Anleitung von Hotelmeisterin Barbara Zander ein Fachseminar für die verantwortlichen Ausbilder/innen aus den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. angeboten. Was ursprünglich als Test ins Leben gerufen wurde, könnte nun aufgrund der positiven Teilnehmer-Resonanz eine vollständige Seminarreihe nach sich ziehen.

Als Gastgeber fungierte erneut die MEGA Stuttgart, einer der ältesten Sponsoren der Meistervereinigung und überzeugter Unterstützer aller Ausbildungsaktivitäten. Der Vorstandvorsitzende Marc Klaiber brachte die Philosophie der MEGA in seinen einleitenden Worten auf den Punkt: „Der Nachwuchs ist unsere Zukunft".

DISKUSSION UND INFORMATION

Barbara Zander lächelte. Beim abschließenden Blick in das Auditorium registrierte sie zufrieden die lebhaften Diskussionen, die unter den Teilnehmern ihres ersten Fachseminars entbrannt sind. Genau das war ihr Ziel: primär sensibilisierend, aber auch ein Stück weit provozierend das Thema Nachwuchsausbildung in der Gastronomie anzusprechen.

Die Seminarteilnehmer verfolgten aufmerksam „den Unterricht".

Schließlich hatte die Seminarleiterin in den vergangenen drei Stunden mit ihren „Schülern" nicht nur sehr angeregt über dieses brisante Thema diskutiert, sondern ihnen auch noch einmal deren Rolle und Pflichten als Ausbilder dargelegt. Gleichzeitig hatte Barbara Zander auch fundierte Aufklärungsarbeit in Sachen aktueller gesetzlicher Regelungen geleistet und ausführliche und für den Alltag nützliche Hintergrundinformationen zum Thema geliefert. Ein inhaltlich prall gefülltes Programm – doch die positiven Reaktionen der Teilnehmer bestätigten den Aufbau und die aufklärende Absicht ihres Seminars. Es konnten viele Wissenslücken gefüllt und auch kleine Anstöße für den zielführenden Umgang mit den Auszubildenden vermittelt werden.

SENSIBILISIERUNG FÜR BEDÜRFNISSE

Eine persönliche Betreuung der Jugendlichen nehme dabei eine immer entscheidendere Rolle ein. Gemäß den individuellen Fähigkeiten und Stärken sollen abwechslungsreiche und motivationsfördernde Aufgaben bzw. Projekte aus den alltäglichen Betriebsprozessen definiert werden. Das stärke zum einen das Selbstbewusstsein der Auszubildenden und erhalte auch langfristig deren Interesse für den gewählten Beruf. Die für die Ausbildung verantwortlichen Personen müssen weiterhin im Alltag die Rolle eines beruflichen Vorbilds vorleben und bei Problemen auch als freundschaftlicher Berater zur Seite stehen. Dies nehme natürlich Geduld und Energie in Anspruch, die den durch das anspruchsvolle Tagesgeschäft ausgelasteten Gastronomen oftmals nicht zur Verfügung stehe.

Barbara Zander ermutigte jedoch alle Anwesenden, sich die dafür notwendige Zeit zu nehmen und vor allem Vertrauen in ihre jungen Schützlinge zu setzen. Nur so gewährleiste und erhalte man ein erfolgreiches Arbeitsverhältnis, in dem die Erwartungen beider Seiten erfüllt werden.

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG MIT JUGENDLICHEN

Barbara Zander weiß, wovon sie spricht. Seit nun zehn Jahren arbeitet sie als Ausbilderin bei der Deutschen Angestellten-

Akademie Stuttgart. Weiterqualifiziert hat sie sich mit der seit 2009 von der IHK angebotenen Aufstiegsfortbildung zur geprüften Aus- und Weiterbildungspädagogin. Ebenso war sie lange Jahre selbstständig in der Ausbildungsarbeit mit Jugendlichen tätig.
Aus dieser weitreichenden Erfahrung im täglichen Umgang mit jungen Berufsanwärtern kennt sie die Notwendigkeiten, um bei diesen ein nachhaltiges Interesse und eine hohe Motivation zu erhalten. Dass dies auch mit Anstrengungen und zahlreichen Momenten der kritischen Selbstreflexion verbunden ist, kann sie bestätigen. Gerade in diesen Augenblicken gelte es, an sich selbst zu arbeiten und im kommunikativen Austausch mit den Auszubildenden eine beiderseitige Lösung zu definieren. Nur so könne man Konflikten und auch Ausbildungsabbrüchen entgegenwirken.

WEITERE AKTIVITÄTEN SIND GEPLANT

Am Ende des Fachseminars waren sich die Teilnehmer aus den Meistervereinigungs-Betrieben einig. Die Sensibilisierung und Öffnung für dieses insbesondere für die Gastronomie aktuelle Thema hatten stattgefunden. Die besprochenen und diskutierten Inhalte können allerdings nur ein Anfang sein, um dem vorherrschenden Nachwuchsmangel entgegenzuwirken. So werden z. B. Ausbildungskooperationen diskutiert, in denen die Auszubildenden zwecks einer möglichst breiten Wissensvermittlung unter angeschlossenen Betrieben getauscht werden. Ebenso ranken sich Gedankenspiele rund um weitere Ausbilder-Schulungen z. B. in Sachen Ausbildungsmarketing, d. h. den eigenen Betrieb für Jugendliche attraktiv zu gestalten. Weiterhin gelten als interessante Themenoptionen für die Zukunft z. B. die Planung der ersten Ausbildungswochen, Abbruch- und Vermeidungsstrategien, Schulungen zu Motivationsförderung oder auch die Besichtigungen von Referenzbetrieben aus der Branche.

Anzeige

Es bleibt abzuwarten, welche Aktivitäten für die Meistervereinigungs-Ausbilder/innen in der Zukunft noch geplant und umgesetzt werden. Die Basis wurde mit einer schnell ausgebuchten Fachseminarpremiere und dem regen Interesse ihrer Teilnehmer verheißungsvoll gelegt. ❮

Meisterliche Bio-Küche zum Landesjubiläum

Das Jahr 2012 steht für Baden-Württemberg unter einem ganz besonderen Stern. Das Land feierte im April sein 60-jähriges Bestehen. Zum Auftakt einer eigenen Jubiläums-Veranstaltungsreihe lud erstmals die grün-rote Landesregierung zum Neujahrsempfang in das Neue Schloss in Stuttgart ein. Das Meister-Catering übernahm dabei die gastronomische Betreuung aller Gäste und sorgte für einen kulinarisch „meisterlichen" Jahresbeginn.

In diesem Jahr war beim traditionellen Neujahrsempfang der Landesregierung alles anders. Zum ersten Mal empfing der neue Ministerpräsident Winfried Kretschmann die geladenen Gäste. Die bisherige Philosophie der Veranstaltung wurde vollständig verändert. Als Ausdruck einer bürgernahen Politik wurde bewusst ein kleinerer Gästekreis als in den Vorjahren eingeladen sowie auf ein ausschweifendes Rahmenprogramm verzichtet. Im Fokus der Veranstaltung stand der persönliche Kontakt zwischen den Regierungsmitgliedern und den geladenen Gästen. Der Schwerpunkt lag dabei auf im sozialen Bereich ehrenamtlich tätigen Bürgern und Bürgerinnen, deren gesellschaftliches Engagement im Rahmen des Empfangs gewürdigt werden sollte.

Auch das Meister-Catering trug seinen Teil zum „neuen" Charakter der Veranstaltung bei. Die etwa 800 Gäste wurden erstmals mit einem raffinierten und vielfältigen Brunch-Buffet aus hochwertigen heimischen Bio-Produkten verwöhnt. Perfekte Unterstützung erhielt das Meister-Catering dabei durch die zahlreichen Partner und Sponsoren nicht nur im Vorfeld des Empfangs, u. a. bei der Beschaffung der erforderlichen Bio-Produkte, sondern auch vor Ort durch die Bereitstellung des Küchen- und Servier-Equipments. Die beteiligten Unternehmen nutzen die Gelegenheit, sich und ihre Leistungen an den einzelnen Buffetstationen den interessierten Gästen sowohl geschmacklich als auch informativ zu präsentieren.

LOB FÜR BÜRGERLICHES ENGAGEMENT

Unter den Gästen befanden sich 20 Bürger, die ebenso wie das Bundesland in 2012 ihren 60sten Geburtstag feiern. Diese hatten im Rahmen des Wettbewerbs „Baden-Württemberg Geschichte(n)“ ihre persönlichen Worte rund um die Entwicklung des Landes niedergeschrieben und damit eine Einladung zum Neujahrsempfang gewonnen. Ebenfalls vor Ort waren 60 Vertreter der „Übermorgenmacher“. Hierbei handelt es sich um eine Initiative der Landesregierung und des SWR, in der innovative Projekte u. a. aus den Bereichen Bildung und Ökologie für eine erfolgreiche Zukunft sowie einen nachhaltigen Ideenreichtum im Land geplant und umgesetzt werden.

Der Ministerpräsident dankte in seiner einleitenden Ansprache all diesen Menschen. Mit Stolz verwies er darauf, dass durch sie Baden-Württemberg auf nationaler Ebene führend in Sachen Bürgerengagement sei. Er lobte deren gesellschaftlichen Einsatz – insbesondere den aller ehrenamtlich Engagierten, die „als Kitt der Gesellschaft“ maßgeblich für den Zusammenhalt im Land verantwortlich sind.

Raffinierte Kreationen aus regionalen Bio-Produkten.

MEISTER-CATERING MIT PERFEKTER ORGANISATION

Ein Musterbeispiel für Zusammenhalt lieferte an diesem Tag auch das gesamte Team von Meister-Catering. Dabei arbeiteten Jungköche mit ›

Anzeige

Reibungsloser Service an den Buffetstationen.

» erfahrenen Mitglieder wie Harald Hartmann (Zähringer Stuben in Weilheim/Teck), Udo Max Kälberer (Gasthof Teckkeller in Kirchheim/Teck) sowie Alexander Munz und Ute Wagner-Munz (Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Daefern) Hand in Hand zusammen und bedienten alle Gäste des Neujahrsempfangs an den Buffetstationen gewohnt routiniert und freundlich. Die Schüler der Paul-Kerschensteiner-Schule aus Bad Überkingen sorgten dazwischen für einen unaufdringlichen und stets zuvorkommenden Service.

Das aufgebaute Bio-Brunch-Buffet ließ keinen kulinarischen Wunsch offen: Neben knusprigen Bio-Broten (aus biologischem regionalem Getreide) mit allerlei Belägen der Bio-Bäckerei Scholderbeck, diversen Rührei-Variationen aus Bio-Ei (mit Equipment der Firma Rieber), Bio-Cerealien mit frisch geschrotetem Getreide von Häussler Backdorf konnten sich alle Gäste auch an raffinierten Fingerfood-Vorspeisen, wie z. B. Tartar von gebeizter Lachsforelle aus dem Kochertal auf Gurken-Sauerrahmcrème, stärken. Die Speisen wurden dabei von den Mitgliedern des Meister-Catering sorgfältig und natürlich frisch an den einzelnen Stationen zubereitet.

Im Anschluss erfolgte die Eröffnung des Mittagsbuffets. Das Meister-Catering beeindruckte hier mit köstlichen regionalen Mittagsgerichten, wie

Mit Spaß bei der Sache: Uwe Staiger (2.v.l.) und Alfons Köhler (r.) mit dem Ehepaar Kretschmann.

z. B. gefüllter Kalbsbrust vom Staufenfleisch mit Rahmsauce und Topinambur-Kürbisragout, live zubereiteten Maultaschen-Variationen, und zum krönenden Abschluss ausgefallenen Dessert-Leckereien, wie z. B. Quittenmousse mit weißer Schokolade und Tannenhonigkrokant.

SÜSSES BADEN-WÜRTTEMBERG

Einen der kulinarischen Höhepunkte des Empfangs bildete dann der gemeinsame Anschnitt der gigantischen Jubiläums-Schwarzwälder Kirschtorte in der Form Baden-Württembergs durch Winfried Kretschmann und seine Ehefrau Gerlinde. Auf dem süßen Meisterwerk von Mitglied August Kottmann vom Hotel-Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach waren eine Miniatur-Darstellung des Stuttgarter Fernsehturms sowie die Standorte ausgewählter Städte des Bundeslandes aufgebracht. Unter Mithilfe der Meistervereinigungs-Mitglieder Uwe Staiger (Staigers Waldhorn in Plochingen) und Alfons Köhler (Landgasthof Köhlers Krone in Ehingen-Dächingen) verteilte das Ehepaar Kretschmann gekonnt ein Stück nach dem anderen an die Umstehenden. Somit konnte jeder ein „Stück Baden-Württemberg“ und mit etwas Glück sogar seinen eigenen Heimatort genießen.

Der Stuttgarter Fernsehturm zierte die Tortenmitte.

Am frühen Nachmittag verließen dann die meisten Gäste den Neujahrsempfang. Neben den authentischen Worten des Ministerpräsidenten blieb vor allem die kulinarische Qualität des Meister-Catering und seiner Partner positiv in Erinnerung. Sie alle erhielten einen Eindruck von der Leistungsstärke der heimischen Gastronomie und ihren Nachwuchskräften sowie natürlich der Qualität und dem einzigartigen Geschmack seiner regionalen Bio-Produkte. ‹

Jeder Besuch aufs Neue ein Genuss

Wer gerne auf romantischen Pfaden wandeln möchte, dem sei ein Spaziergang durch die Bietigheimer Altstadt ans Herz gelegt. Kleine verwinkelte Gassen und eine prachtvolle Fachwerkarchitektur wie das 1536 erbaute Hornmoldhaus mit dem heutigen Stadtmuseum prägen hier den Eindruck des Besuchers. Wer dann die gesammelten Impressionen in einer besonderen Atmosphäre auf sich wirken lassen möchte, der begibt sich am besten zum historischen Marktplatz Bietigheims. Befindet sich doch hier mit dem Romantik Hotel-Restaurant „Friedrich von Schiller" von Burkhard und Regine Schork die erste Genuss-Adresse am Platz.

Im Januar dieses Jahres dürfen wir uns selbst davon überzeugen, sind wir doch mit dem Präsidenten des schwäbischen Fußball-Bundesligisten VfB Stuttgart e.V. Gerd E. Mäuser in seinem „Lieblingsrestaurant" verabredet. Die Begrüßung durch die Schorks fällt überaus herzlich aus. Wir erhalten direkt einen Eindruck von der besonderen Gastfreundschaft, die die Besucher am „Schiller" so lieben. Natürlich trägt auch die Atmosphäre des Restaurants zum allgemeinen Wohlgefühl bei – ist sie doch geprägt vom einem modernen und gleichzeitig gemütlichen Komfort. Die urtümliche Gaststube mit behaglichem Kachelofen und liebevoll dekorierter Einrichtung lädt schon beim Betreten zum längeren Verweilen ein. Von hier eröffnet sich uns auch der Blick auf weitere Räumlichkeiten wie das helle und für Feiern jeglicher Art genutzte Terrassenzimmer. Auch in den warmen Jahreszeiten lohnt sich ein Besuch des „Schiller". Auf der Gartenterrasse kann man einen herrlichen Blick über den Marktplatz von Bietigheim genießen sowie auf dem idyllischen Südbalkon des Hauses viele ungetrübte Sonnenstunden erleben.

Gerd E. Mäuser (2.v.l.) mit Lebensgefährtin Nilgün Uzel (2.v.r.) mit den beiden Gastgebern des Abends Regine und Burkhard Schork (l.u.r.).

Friedrich Schiller, der berühmte Namensgeber des Hotel-Restaurants begrüßt die Gäste übrigens von überall: in der Dekoration der Stuben, auf der Speisekarte in kleinen Zitaten und natürlich auch in den komfortablen Themenzimmern des Hotels, die alle den Namen eines literarischen Werks des in Marbach am Neckar geborenen Dramatikers tragen. Auch in der Küche hält er durch die saisonale Inszenierung des Apfels Einzug – sei es als Aperitif oder als Beilage. Die Tatsache, dass Schiller immer einen Apfel in seinem Schreibtisch lagerte, um sich durch die bei der Gärung entstehenden Düfte zu puschen, erweckt Burkhard Schork in seinen Gerichten vielfältig zum Leben.

Wir nehmen Platz an einer stilvoll gedeckten Tafel in einem rustikalen Nebenzimmer des Hauses und erfreuen uns am kulinarischen Gruß aus der Küche: „Samtsüppchen von Brezeln mit Weißwurststrädle“. Ein überaus wohlschmeckender Start in den Abend.

BELIEBTER TREFFPUNKT

Wir bemerken die vielen gerahmten Fotografien an der Wand, die uns von der Geschichte des „Schiller“ erzählen. Seit 1921 befindet sich der Betrieb im Familienbesitz der Hausherrin Regine Schork. Was damals als „Altes Ratsstüble“ unter ihrem Urgroßvater Carl Reinhard und bis zur Übernahme durch die Schorks im März 1988 als gut-bürgerliches Gasthaus mit angeschlossener Metzgerei geführt wurde, gilt heute in inzwischen vierter Generation als gefragter Anlaufpunkt von Genussliebhabern aus nah und fern. Zu diesen zählen neben der treuen Stammkundschaft des Hauses auch viele Geschäftskunden, insbesondere der vor Ort ansässigen Tochtergesellschaften der Porsche AG.

Der Betrieb gilt als gefragter Treffpunkt der Porsche-Mitarbeiter für geschäftliche und private Termine. So lernt auch Gerd E. Mäuser den „Schiller“ kennen und als „beste Küche am Ort“ schätzen.

Während wir mit der Vorspeise die regionale Antwort auf Carpaccio genießen – „Gebeizter, gekräuterter Schweinelachs an Dill-Senf-Sauce und Sonnenwirbele (= Ackersalatröschen)“ – erzählt uns der VfB-Präsident von seiner Beziehung zum „Schiller“.

Er und seine Familie sind treue und gern gesehene Stammgäste des Betriebs, die sich hier „über die Jahre wie zu Hause fühlen.“ Ob zu familiären oder zu beruflichen Anlässen – man wisse einfach, was man habe: einen Ort des Vertrauens und des Rückzugs, freundliche und zuvorkommende Menschen sowie natürlich eine beständig ausgezeichnete Küche.

FRISCHES UND KREATIVES AUS DER SCHILLER-KÜCHE

Diese definiert der Küchenchef gerne als „den Jahreszeiten angepasste und regionale Frischküche.“ Aus einem weitläufigen Lieferantennetzwerk bezieht er die Saison-Ware. Auf der preiswerten Mittagskarte sowie auf der ausgefallenen Abendkarte schlägt sich dies in raffiniert-hausgemachten Menüs und Gerichten größtenteils regionalen Ursprungs nieder, die mit mediterranen Einflüssen verfeinert werden. Hier schmeckt der Gast die vielen kulinarischen Eindrücke, die Burkhard Schork während seiner Ausbildung in Frankreich und in jungen Jahren auf Reisen durch Italien gesammelt hat. Daraus entstehen dann stets frische Kreationen von ausgezeichneter Qualität, die ideenreich („Schork-fältig“) zubereitet und präsentiert werden. ›

Teil des Grußes: hausgebeizter Sokey-Lachs.

Der Schweinelachs als farbenfrohe Vorspeise.

» Das verarbeitete Fleisch bezieht der gelernte Metzgermeister hauptsächlich aus eigener Hausschlachtung. Hier wird noch nach alter Tradition hergestellt und auch gelagert. In seinem eigenen Betrieb entstehen nicht nur qualitativ hochwertige Produkte für die Schiller-Küche, sondern darüber hinaus feine Wurstwaren.

REZEPTE RUND UMS SCHWEIN

Die Erhaltung des traditionellen Hauschlachtens ist ein großes Anliegen Schorks. Dies dokumentiert er auch in seinem 2011 erschienenen Buch „Das Schlachtfest". Darin räumt er über ausgefallene Rezepte mit den „eintönigen" Vorurteilen gegenüber Schweinefleisch auf. Der Leser entdeckt auf den 220 Seiten neben kleinen Geschichten rund ums das Schlachten viele Zubereitungstipps und so manch kulinarische Überraschung – werden doch in den Gerichten beinahe alle Teile des Schweins verarbeitet. Die in der Ehrfurcht vor dem Geschöpf begründete Verwertung des gesamten Tiers und nicht nur der Edelteile entspricht der Küchenphilosophie Burkhard Schorks. Prägend seien hier seine Erziehung sowie die Zeit im Sterne-Restaurant „Schweizer Stuben" bei Jörg und Dieter Müller in Wertheim gewesen.

Gerne verarbeitet Burkhard Schork auch frische Innereien aus seiner Hausmetzgerei sowie Ausgefallenes wie Dachs zu köstlichen Gerichten wie „Schäufele-Schmorbraten vom Zabergäuer Dachs" oder Wurstwaren wie Dachsschinken – eine beliebte Delikatesse. Die meisten dieser für den konventionellen Geschmack eher „ungewöhnlichen" Produkte vermitteln dem begeisterten Naturliebhaber und Jäger seine örtlichen Jagdkameraden tagesfrisch.

Gerade durch diese Vielfalt an hochwertigen Produkten sowie deren kreative Interpretation in der Zubereitung entdeckt der durchaus neugierige Gast im „Schiller" immer wieder neue Gerichte, die er sonst in dieser Art und Qualität wohl nirgends findet. Wichtig sei in diesem Zusammenhang immer die Aufklärung des Gasts.
Serviert wird dann vom aufmerksamen und fachkundigen Service unter der Leitung von Regine Schork. Die vielen Auszeichnungen des „Schiller" u. a. in Gault Millau und Feinschmecker belegen die vorherrschende hohe Qualität in Küche und Service.

Im nun folgenden Hauptgang präsentiert uns Burkhard Schork einen beliebten Klassiker des Hauses, der nicht nur zu den bevorzugten Lieblingsgerichten von Gerd E. Mäuser zählt: „Knusprige Bauernente aus dem Bratrohr mit Gewürzrotkraut und Laugenknödel" – in der Tat ein Gedicht in Geschmack und Präsentation.

EXZELLENTE WEINAUSWAHL

Doch nicht nur die Küche im „Schiller" imponiert: Ein weiteres Highlight hält der 400 Jahre alte Gewölbekeller bereit. Hier lagert mit ca. 1.400 Positionen eine beeindruckende Vielfalt erlesener Weinsorten aus aller Welt. Nicht nur Gerd E. Mäuser als Freund italienischer Vertreter aus Sizilien und der Toskana wird hier fündig. Beim Studieren der preisgekrönten Karte mit einer auch breiten Auswahl an regionalen Winzern erhält wohl jeder Weinliebhaber einen Eindruck von der Begeisterung, die Burkhard Schork Wein und Bränden widmet. Die Liebe zum Wein liegt auch hier in der Familie begründet – war es doch bei den Männern aus seinem fränkischen Elternhaus üblich, zum Essen einen guten Tropfen zu genießen. Erste persönliche Erfahrungen machte er dann als junger Messdiener mit dem Messwein. Über dessen Güte hält sich Burkhard Schork allerdings bedeckt.

Ein Klassiker des Hauses: knusprige Bauernente.

Ein süßer Abschluss: warmer Ofenschlupfer.

Anhänger guter italienischer Weine: Gerd. E. Mäuser.

STUTTGART VS. MAINZ

Unser Gespräch behandelt natürlich nicht nur kulinarische Themen – auch der Fußball kommt nicht zu kurz. Beide Bereiche verbinde nämlich die Wichtigkeit der Nachwuchsarbeit. Die Zukunft jedes Fußballvereins lebe von einem gut ausgebauten Jugendfundament. Auch in der Gastronomie, in der gut ausgebildete Arbeitskräfte rar sind, müsse von Betrieben in Sachen „Imagewerbung“ mehr investiert werden, um den Jugendlichen ein „Sprungbrett für ihre Karriere“ zu bieten. In diesem Punkt sind sich Gerd E. Mäuser und Burkhard Schork einig – gelten doch sowohl der „Schiller“ als auch der VfB Stuttgart als „Vorbilder“ in Sachen Nachwuchsförderung.

In Sachen Fanzugehörigkeit gehen allerdings die Meinungen der beiden (mit einem Lächeln) auseinander. Denn Burkhard Schork ist seit seiner Teilnahme an der ZDF-Fernsehproduktion „Fröhlicher Weinberg“ und einer feucht-fröhlichen Begegnung mit dem damaligen Oberbürgermeister der Stadt Mainz Jakob „Jockel“ Fuchs bekennender Anhänger und Mitglied des FSV Mainz 05. Ein gemeinsamer Stadionbesuch von Gerd E. Mäuser und Burkhard Schork in der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt endete dann auch zugunsten des Küchenchefs – was den Sympathien füreinander aber keinen Abbruch getan hat. Im Gegenteil: Es herrscht ein tiefer gegenseitiger Respekt vor der Arbeit des anderen. Die jeweiligen Lager zu tauschen könne sich aber keiner der beiden vorstellen – sowohl im Fußball als auch im Beruf.

Viele würden dagegen beim Genuss des Desserts bestimmt mit uns tauschen wollen: „Warmer Ofenschlupfer aus vergessenem Hefezopf mit Brettacher Apfelkompott und gesalzenem Karameleis“. Eine begeisternde Komposition und ein vortrefflicher Abschluss eines nicht nur aus kulinarischen Gesichtspunkten gelungenen Abends. ❮

FRIEDRICH VON SCHILLER

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT

Romantik Hotel-Restaurant
„Friedrich von Schiller“
Marktplatz 4 und 5
74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon: 07142/90200
Fax: 07142/902090
E-Mail: empfang@hotelschiller.de
www.friedrich-von-schiller.com

Öffnungszeiten: Montagabend bis Samstag 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr, sonntags, an Feiertagen und Montagmittag geschlossen

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 31, Mai 2012

Herausgeber:
Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
Volker Krehl (verantwortlich)
Rathausplatz 3
71540 Murrhard-Fornsbach
Telefon: 07192/5401
Fax: 07192/20761
E-Mail: info@meistervereinigung.de
www.meistervereinigung.de

Bildnachweis:
S. 8: Messe Stuttgart
S. 22+24: Tre Torri-Verlag
S. 25+26: Arbeitskreis Kulinaristik in Hohenlohe, c/o Touristikgemeinschaft Hohenlohe

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:
Gebeizter, gekräuterter Schweinelachs an Dill-Senf-Sauce und Sonnenwirbele (Foto: Ralf Deubler)

Pleidelsheimer Spargel mit nass gepökeltem Schweinelachs nach Graved Art

Rezept für 4 Personen

Schweinelachs (Standzeit 4–5 Tage):

1 kg nass gepökelter, sauber parierter Schweinerücken (Lachs)

1 Bund Dill

grobes, weißes Pfefferschrot

Spargel:

12 Stangen weißer Spargel

Meersalz, Zucker

1 St. abgeschälte, unbehandelte Orangenschale

2 El. Weißweinessig

4 El. kalt gepresstes Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)

1 Schalotte

1 Tl. Honig

2 Tl. milder Senf

Zubereitung

Den Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Schweinelachs mit dem Pfefferschrot und dem Dill einreiben, fest in Klarsichtfolie wickeln und mit einem Teller beschwert, 4–5 Tage gekühlt marinieren. Das Fleisch gut pressen, damit es mürbe wird und die überflüssige Lake verliert.

Den Spargel schälen, längs halbieren und in mit Salz, Zucker und dem Stück unbehandelter Orangenschale gewürztem, kochendem Wasser bissfest garen. Den Spargel herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel und Spargelsud abkühlen lassen. Vom Spargelsud 250 ml abnehmen und mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verarbeiten. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und unterrühren. Mit Honig und Senf abschmecken. Den Spargel mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Den Schweinelachs aus der Folie wickeln, in dünne Scheiben schneiden und beides auf Tellern anrichten.

Als Beilage schmecken kleine Reibeküchle und Radieschen dazu.

Guten Appetit wünscht Ihnen Burkhard Schork.

Schwein gehabt

Text: Andreas Steidel, Fotos: Arbeitskreis Kulinaristik in Hohenlohe, c/o Touristikgemeinschaft Hohenlohe

Produkte aus Hohenlohe sind so bekannt wie das scheckige Haller Schwein: Mit immer neuen Angeboten probiert die Region, Touristen in Versuchung zu führen. Kürzlich ist eine Radwanderkarte für Genießer erschienen.

Im Jahr 1820 hatten die Hohenloher buchstäblich Schwein: Da kam eine chinesische Haustierrasse nach Württemberg, die dort bald so heimisch wurde, dass sie sich mit den Sauen vor Ort kreuzte und fortan den Namen Schwäbisch-Hällisches Landschwein tragen sollte.

Die kleinen Chinesen sind heute die Werbeträger einer Region, die sich seit 2009 erste Genießerregion in Baden-Württemberg nennt. So wie sich Baden-Württemberg Genießerland nennt, schreiben sich die Hohenloher den Genuss auf ihre regionalen Fahnen. 2009 war man erster Preisträger im Ideenwettbewerb „Genießerland Baden-Württemberg“.

Gestützt ist dieser Begriff auf die große Vielfalt an regionalen Produkten und regionalen Veredlern dieser Produkte. ›

» Neben dem Landschwein wären da etwa das Limpurger Rind (Boeuf de Hohenlohe), das Hohenloher Lamm oder der Hohenloher Gockel zu nennen. Allesamt zubereitet in Landgasthöfen von Köchen, die ihre Produkte aus dem heimischen Vorgarten oder vom Bauern um die Ecke kennen.

Touristen können das auf vielfältige Art und Weise erfahren: bei einem Ausflug mit dem Auto, bei einer Wanderung oder mit dem Fahrrad. Die Kochertaler Genießertour gehört seit zehn Jahren zu den Klassikern des Genusswanderns und der Radweg entlang von Kocher und Jagst zu den beliebtesten in Deutschland. Frisch im Herbst 2011 erschienen ist eine Radwanderkarte für die Region, auf der ganz neu nun auch die Genießer- und Einkehrpunkte verzeichnet sind. Zu diesen lohnenswerten Haltepunkten gehört auch der Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen: Ob Schinken vom Hällischen Landschwein oder Schafskäse vom Demeter-Hof, hier gibt es fast alles, was die Region zu bieten und zu veräußern hat.

Übrigens hat sie neben den ausgesprochen bodenständigen Genüssen auch ein paar echte Gourmet-Adressen im Programm.

Die kleinen Haller Chinesen waren schon fast weg vom Fenster, als sich Anfang der achtziger Jahre eine kleine Initiative ihrer annahm. Erst der Sinn für regionale, ökologische und biologische Produkte brachte sie zurück in den Stall und auf den Speiseplan der Hohenloher Wirte. ‹

Schöne Landschaft, leckeres Essen: In Hohenlohe kommen Genussradler doppelt auf ihre Kosten.

Ansässige Mitgliedsbetriebe der Meistervereinigung:

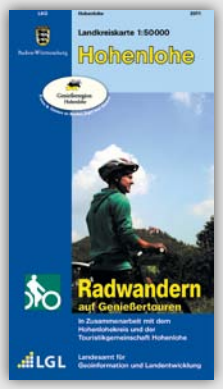
Gasthof Kocherbähnle

Ulrich Oesterle
Schönberger Straße 8
74405 Gaildorf-Unterrot
Telefon: 07971/260950
Fax: 07971/2609595
info@kocherbaehnle.de
www.kocherbaehnle.de

Hotel Café Restaurant Schoch

Heinrich Schoch
Hauptstraße 40
74535 Mainhardt
Telefon: 07903/91900
Fax: 07903/919050
info@hotel-schoch.de
www.hotel-schoch.de

Info:



Die Karte „Hohenlohe – Radwandern auf Genießertouren“ und die 38-seitige Broschüre „Genießerregion Hohenlohe“ können kostenlos bestellt werden:

Touristikgemeinschaft Hohenlohe, Allee 17, 74653 Künzelsau, Tel. 07940/18206
www.geniesserregion-hohenlohe.de

Allgemeine Infos unter **www.hohenlohe.de**

Restauranttipps unter **www.servicegasthof-hohenlohe.de**

Infos über die Kochertaler Genießertour unter **www.kochertaler-geniessertour.de**

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

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

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

AOK
Die Gesundheitskasse.
Kein Zusatzbeitrag
AOK Baden-Württemberg.
© agencyteam Hohnhausen · AOKBW-05-12145
LUST AUF KOCHEN.
Gemeinsam ausprobieren und von den Profis lernen.
Werden Sie ihr eigener Lieblingskoch. Mit den AOK-Angeboten kommen Sie garantiert auf den Geschmack. Erleben Sie selbst, wie viel Spaß eine gesunde Küche machen kann.
Mehr Infos erhalten Sie bei Ihrer AOK vor Ort.
Meister Vereinigung
LUST AUF KOCHEN.
Eine Gesundheitsinitiative der Meistervereinigung Gastronom e.V.
und der AOK Baden-Württemberg
AOK Baden-Württemberg · Immer das Richtige für Sie.
www.aok-bw.de