Meister Vereinigung
Genussbotschafter Baden-Württemberg
2019

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

OKTOBER 2020 – Ausgabe #60

HERBST 2020
GRATIS FÜR SIE ZUM MITNEHMEN!

08 INTERGASTRA
Gelungener Erfolg am neuen Messestand

16 DAS UNTERE REMSTAL
Naherholung zwischen Burgen, Fachwerk und Weinbergen

25 AZUBI TRIFFT MEISTER
Lamm im Lamm

Neue Schlemmerbanden braucht das Land

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

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

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.

AOK Die Gesundheitskasse. | Meister Vereinigung

08

INTERGASTRA
GELUNGENER ERFOLG AM NEUEN MESSESTAND

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

16
STADT-LAND-FLUSS
DAS UNTERE REMSTAL

25
AZUBI TRIFFT MEISTER
LAMM IM LAMM

Verehrte Leserinnen und Leser,

es freut uns ganz besonders, Ihnen mit dieser Ausgabe das erste Meistermagazin des Jahres 2020 präsentieren zu können und auch hier wieder ein Stück Normalität zu verwirklichen. Ursprünglich angedacht als Frühjahrsausgabe, haben wir uns nach den sich überschlagenden Meldungen zu COVID-19 zu Beginn des Jahres dazu entschieden, mit der Veröffentlichung bis in den Herbst zu warten.

Inzwischen sind einige Monate nach dem Lockdown vergangen. Viele unserer Betriebe konnten nach der schwierigen Zeit der Ungewissheit im Frühjahr kontinuierlich auf ein stabiles À-la-carte-Geschäft, vor allem im Freien, bauen. Viele Veranstaltungen, Hotelbuchungen und Cateringevents bleiben jedoch durch die bestehenden Einschränkungen weiterhin deutlich hinter den Vor-Corona-Zeiten zurück. Vor uns allen steht nun die kältere Jahreszeit und wir wollen Ihnen auch hier, begleitet durch unsere professionellen Hygienekonzepte, meisterlichen Genuss mit höchstmöglicher Sicherheit in unseren Betrieben garantieren. Bitte unterstützen Sie auch weiterhin unsere Kollegen, ihre Betriebe und deren Mitarbeiter, indem Sie den heimischen Esstisch gegen ein Restaurant tauschen oder kulinarische Leckereien vorbestellen und abholen. Lassen Sie uns gemeinsam diese Zeit bestmöglich durchstehen.

Gerne blicken wir in dieser Ausgabe voller Stolz auf unseren erfolgreichen Einsatz auf der INTERGASTRA zurück und dabei ganz besonders auf die 25. IKA/Olympiade der Köche, in der sich einige unserer Meisterkollegen maßgeblich engagiert haben.

Auch unsere 65. Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. fand großen Zuspruch. Das neu aufgestellte Konzept, das zu einem interaktiven Miteinander aufrief, stärkte das Wir-Gefühl der Meisterkollegen noch mehr.

Naherholung – zwischen Burgen, Fachwerk und Weinbergen: Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durch das Untere Remstal oder kochen Sie die Rezepte von Küchenmeister Matthias Nägele und Alina Wolf, Gewinnerin des Wettbewerbs „Die Besten 10“ nach. Mehr dazu ab Seite 25.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern in unserem Magazin.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, Ihren Familien, Ihren Mitarbeitern und Ihren Freunden nur das Beste, bleiben Sie gesund.

Ihr Uwe Staiger

Ausbilden trotz Corona

Engagement der Meistervereinigung in der wirtschaftlichen Krise

Seit mehr als 60 Jahren ist die Meistervereinigung eine starke gastronomische Gemeinschaft, die fundierte baden-württembergische Gastlichkeit bietet, vom Gasthaus bis zum Sternelokal; ein kollegiales Netzwerk, von dem engagierte Meister ebenso profitieren wie ihre Mitarbeiter. Neben ihrer regionalen Verpflichtung, die landestypischen Kulturgüter Ernährung und Genuss zu pflegen und sie mit meisterlichem Handwerk und Kreativität immer weiter voranzubringen, setzt sie sich im besonderen Maße für die Ausbildung des Nachwuchses ein.

FRAU VALENTINA BURTONE / AUSZUBILDENDE HOTELFACHFRAU

Warum möchtest du den Ausbildungsberuf Hotelfachfrau erlernen?

Der Beruf Hotelfachfrau hat mich schon immer sehr interessiert. Ich bin die letzten sieben Jahre auf Sizilien zur Schule gegangen. Vor fünf Jahren mussten wir uns für eine Fachrichtung entscheiden. Ich habe mich für die Fachrichtung Tourismus entschieden.

Hattest du einen Plan B, wenn die Ausbildung nicht zustande gekommen wäre? Wenn ja, welchen?

Eigentlich nicht. Über meinen Onkel, der in der Nähe von Köngen wohnt, kenne ich Frau Domon schon sehr lange. Wir haben den Ausbildungsvertrag sehr früh abgeschlossen. Als COVID-19 ausbrach, haben wir sofort nach Alternativen gesucht, um die Ausbildung im Hotel Restaurant Schwanen dennoch antreten zu können.

Kannst du dich gut mit den veränderten Rahmenbedingungen deiner Ausbildung aufgrund von COVID-19 arrangieren?

Ja, das kann ich gut, da ich noch zu Hause wohne. Wenn ich schon eine eigene Wohnung gehabt hätte, wäre diese Alternative für mich nicht durchführbar gewesen.

Als Ende März/Anfang April der Lockdown seitens der Bundesregierung beschlossen wurde, stand der Kosmos aller meisterlichen Aktivitäten von heute auf morgen still. Die Frühjahresausgabe des Meistermagazins wurde kurz vor Druck gestoppt, der Wettbewerb „Die Besten 10“ wurde verschoben und diverse Auftritte der MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V. auf der GesundNahTour der AOK Baden-Württemberg e.V. mussten storniert werden – dies ist nur ein Auszug aus den vielen Projekten der Meistervereinigung, die von den Änderungen betroffen sind und/oder waren.

Doch am schwersten traf die Mitglieder der Meistervereinigung e.V. die deutschlandweite abrupte Schließung sämtlicher Gastronomien, angefangen vom Gasthaus bis zum Sternelokal. Aufgrund der hohen Reproduktionszahl von COVID-19 wurden bekanntermaßen neben der Schließung der Gastronomien, der Kultur- und Freizeiteinrichtungen und des Einzelhandels zudem Maßnahmen zur Kontaktvermeidung beschlossen, um so das Virus in der Ausbreitung einzudämmen.

Dies hatte massive Umsatzeinbußen der Betriebe zur Folge, sei es im À-la-carte-Geschäft oder in der Ausrichtung von Familienfeierlichkeiten aller Art. Gerade letztere wurden aufgrund der Ungewissheit bezüglich der Entwicklung bereits weit im Voraus storniert, was die Meisterbetriebe zusätzlich belastete. Zwar konnte durch kreative Lösungen in Form von Bestellservices und Lieferdiensten etwas Umsatz generiert werden, aber dieser entsprach letztlich nicht im Geringsten den gängigen Umsätzen - ganz zu schweigen von den unzähligen Catering-Aufträgen der Meistervereinigung Service GmbH, in der sich viele Meisterbetriebe für gemeinsame deutschlandweite und internationale Auftritte der Meistervereinigung engagieren. Viele Meisterbetriebe sahen sich vor die Herausforderung gestellt, bestmöglich zu überleben. Manch Zukunft eines Betriebs stand auf dem Spiel, Mitarbeiter mussten in Kurzarbeit geschickt oder teilweise gekündigt werden.

Auch waren die meisten Ausbildungsverträge für Herbst 2020 bereits geschlossen. Hier galt es, eine bestmögliche Lösung für die neuen Auszubildenden zu finden, gerade da sich die Meistervereinigung unter dem Motto „Meisterlich ausbilden“ seit Jahren durch eine gezielte Aus- und Weiterbildung maßgeblich in der Förderung junger Talente. Außerdem galt es, sich um Auszubildende zu kümmern, die sich bereits in einer Ausbildung befanden. Bereits frühzeitig rief der Vorstand der Meistervereinigung dazu auf, sich bei auftretenden Problematiken zeitnah an die Geschäftsstelle zu wenden. Hierdurch konnten bereits einige Auszubildende weitervermittelt oder andere Lösungen gefunden werden.

Nicole Domon vom Hotel Restaurant Schwanen gehörte zu den Ersten, die sich bei der Geschäftsstelle meldeten. Bereits Ende 2019 entschied sie sich, zwei Auszubildende ab Herbst 2020 einzustellen, einen Koch- sowie eine Hotelfach-Auszubildende. Die Verträge waren unterzeichnet und dann kam COVID-19. Das Hotel Restaurant Schwanen beschäftigt insgesamt 45 Mitarbeiter, 8 davon sind Auszubildende in unterschiedlichen Lehrjahren und Lehrberufen – alle aktuell in Kurzarbeit. Lange war unklar, ob die zwei Auszubildenden ihre Ausbildungsstelle antreten können,

EINSTIEGSQUALIFIZIERUNG (EQ)

- Für Jugendliche unter 25 Jahren, die eine Ausbildung suchen und bis zum 30. September noch nicht in eine solche vermittelt sind.
- Orientierung an Ausbildungsinhalten anerkannter Ausbildungsberufe.
- Sozialversicherungspflichtiges Beschäftigungsverhältnis.
- Finanzielle Förderung vom Bund, förderberechtigt sind alle privaten Arbeitgeber.

Für weitere Informationen steht Ihnen Ihre zuständige IHK zur Verfügung

AUSBILDUNGSPRÄMIE

(Angaben ohne Gewähr)

- Antrag wird nach Reihenfolge des Eingangs bearbeitet und bewilligt.
- Antrag möglich bei max. 249 Beschäftigten und Beantragung von mind. einem Monat Kurzarbeit.
- Antrag möglich bei Vermeidung von Kurzarbeit während der Ausbildung.
- Antrag möglich bei Erhalt oder Erhöhung der Ausbildungsplätze im Vergleich zum Durchschnitt der letzten drei Jahre.
- Antragsstellung möglich bis zu drei Monate nach der Probezeit.

Für weitere Informationen steht Ihnen Ihr zuständiger DEHOGA zur Verfügung.

HERR ROBIN SANS / AUSZUBILDENDER KOCH

Warum möchtest du den Ausbildungsberuf Koch erlernen?

Ich habe schon als kleines Kind meinem Vater, der öfters für die Familie gekocht hat, in der Küche geholfen. Das hat mich schon immer mehr interessiert, als in der Garage zu werkeln.

Hattest du einen Plan B, wenn die Ausbildung nicht zustande gekommen wäre? Wenn ja, welchen?

Nein, ich hatte keinen Plan B. Ich habe einfach gehofft, dass ich trotz COVID-19 meine Wunschausbildung bei Frau Domon antreten kann.

Kannst du dich gut mit den veränderten Rahmenbedingungen deiner Ausbildung durch COVID-19 arrangieren?

Ja, klar. Das ist sowohl für mich als auch für den Betrieb eine tolle Chance. Für mich, da ich meine Ausbildung in meinem Wunschbetrieb machen kann, und für den Betrieb, da er mich aufgrund der alternativen Lösung aufgrund der finanziellen Unterstützung des Staates doch einstellen konnte.

auch vor dem Hintergrund, dass es sich hierbei um eine Neueinstellung handelt und dafür aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Lage kein Budget vorhanden ist. Die Geschäftsstelle der Meistervereinigung bot an, die Auszubildenden an einen anderen Betrieb weiterzuvermitteln, jedoch wollten Valentina Burtone und Robin Sans gerne im Hotel Restaurant Schwanen absolvieren. Die erst kürzlich vom Bund verabschiedete Ausbildungsprämie war zu diesem Zeitpunkt noch nicht spruchreif.

Nicole Domon wandte sich daraufhin an die Bezirkskammer Esslingen-Nürtingen (IHK) und an die Agentur für Arbeit Esslingen, um eine gemeinsame Lösung zu finden. Nach vielen Recherchen boten sich zwei Möglichkeiten an: eine „halbe Ausbildungsstelle“, das heißt, der Auszubildende kann das erste Jahr in Teilzeit mit einem halben Jahr auf die Ausbildung anrechnen, oder die Möglichkeit einer sogenannten „Einstiegsqualifizierung“ (EQ). Diese gilt seit jeher als betriebliches Langzeitpraktikum in einem sozialversicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnis zwischen sechs und maximal zwölf Monaten und dient Jugendlichen als Brücke in ihre Berufsausbildung. Der Arbeitgeber trägt dabei keine finanziellen Kosten, die EQ-Vergütung sowie den pauschalierten Anteil am Gesamtversicherungsbeitrag übernimmt die Agentur für Arbeit. Der Arbeitgeber geht lediglich in Vorleistung, die Agentur für Arbeit erstattet die Vergütung dann rückwirkend. Alle privaten Arbeitgeber sind förderberechtigt. „Somit war es uns möglich, beide Auszubildenden einzustellen. Ohne diese Unterstützung hätten wir ihnen eine nachträgliche Absage erteilen müssen“, so Nicole Domon.

Ein weiterer Vorteil ist, dass sich die EQ an den Ausbildungsinhalten anerkannter Ausbildungsberufe orientiert, diese können aber in Abstimmung mit der IHK individuell gestaltet werden. Für Jugendliche gilt Berufsschulpflicht, das heißt, der Jugendliche steht seinen Ausbildungskollegen im ersten Lehrjahr bezüglich des vermittelten Wissens in nichts nach. „Dies birgt einen weiteren Vorteil, sowohl für uns als Betrieb als auch für den Jugendlichen, da er fließend in das zweite Lehrjahr, jetzt als Auszubildender, übergehen kann“, so Nicole Domon. Durch die Einstiegsqualifikation, die eine Alternative zum ersten Lehrjahr ist, können Auszubildende zudem ihre Lehrzeit um ein halbes Jahr verkürzen.

Inzwischen ist seitens des Bundes auch die „Ausbildungsprämie“, als Bestandteil des Bundesprogramms „Ausbildungsplätze sichern“ verabschiedet worden. Zu den wichtigsten Maßnahmen zählen unter anderem die Prämienauszahlung an Betriebe, die ihr Ausbildungsniveau im Vergleich zum Durchschnitt der drei vorhergehenden Jahre beibehalten oder erhöhen, sowie die Vermeidung von Kurzarbeit während der Ausbildung. Des Weiteren sind die bereits länger bestehende Verbundausbildung oder die Übernahmeprämie von Auszubildenden aus Insolvenzbetrieben betriebliche Chancen und Möglichkeiten.

„Wir sind froh, dass es für unsere Meisterbetriebe trotz der aktuellen wirtschaftlichen Lage inzwischen Möglichkeiten und Wege gibt, bestehende Ausbildungsverhältnisse zu erhalten sowie neue Ausbildungsplätze zu schaffen bzw. bereits getätigte Ausbildungsverträge zu erfüllen. Nach wie vor sehen wir uns als Meistervereinigung in der Pflicht, junge Talente durch gezielte Aus- und Weiterbildung zu fördern. Die Geschäftsstelle der Meistervereinigung steht bei Fragen gerne zur Verfügung“, so Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V.

Frank Widmann ausgezeichnet

Meisterkoch erhält „Worldchefs Honorary Judge Recognition“

Wir gratulieren unserem langjährigen Meisterkollegen Frank Widmann zur Auszeichnung als Ehrenjuror der Worldchefs und sind stolz darauf, ihn in unserer Riege zu wissen.

Im Rahmen der Worldchefs-Generalversammlung am 15. August 2020, die zum ersten Mal online erfolgte, blickte Präsident Thomas Gugler vor rund 150 Teilnehmern aus der ganzen Welt auf das vergangene Jahr zurück, bevor er zu den Auszeichnungen für besondere Verdienste um den Kochberuf überging.

Gerade Frank Widmann zeichnet sich durch sein hohes ehrenamtliches Engagement in vielen unterschiedlichen Bereichen besonders aus. Neben seiner langjährigen Tätigkeit als Vorstandsmitglied der Meistervereinigung hob Thomas Gugler seine Mitgliedschaft im Culinary Committee hervor. Seit 2016 vertritt Widmann Deutschland im Ausschuss und setzt gemeinsam mit seinen Kollegen weltweite Richtlinien für die Jurorentätigkeit auf, die maßgeblich für die einzelnen Wettbewerbe sind. Frank Widmann hat damit die hohe Auszeichnung als Ehrenjuror mehr als verdient.

Einen Namen machte sich Frank Widmann auch bei der IKA/Olympiade der Köche. Als zweimaliger Jurypräsident kümmerte er sich seit 2016 unter anderem um die Zusammensetzung der Jury sowie den ordnungsgemäßen Ablauf des Wettbewerbs, zu dem auch die Überwachung der Wertung zählt. Seit er im Jahr 2004 in der Jury aktiv wurde, hat sich einiges im Wettbewerb getan. Die Teilnehmer begrüßen insbesondere die Entscheidung, den „Kalten Ausstellungstisch“ zugunsten des Chefs Table aufzugeben, da die warme Menüfolge die Praxis besser widerspiegelt. Im Jahr 1986 nahm der Schwabe als junger Koch selbst an dem Kochwettbewerb auf der INTERGASTRA teil und kochte sich fortan durch viele nationale sowie internationale Wettkämpfe. Diese waren es auch, die ihn, neben Fort- und Weiterbildungen im Bereich Jurorentätigkeit sowie zahlreicher jurierter Veranstaltungen in Europa und Asien, zum Erhalt der A-Lizenz befähigten. Es gibt nur wenige Juroren, die diese Lizenz besitzen und somit bei internationalen Wettbewerben jurieren dürfen.

Für seine Auszeichnung zum „Worldchefs Honorary Judge Recognition“ war für das Gremium besonders sein Werdegang vom Teilnehmer bis hin zu einem gefragten Juror ausschlaggebend. Durch seine langjährigen Erfahrungen weiß Frank Widmann bestens, worauf es aus Sicht der Jury ankommt, und kann sich gleichzeitig sehr gut in die Teilnehmer hineinversetzen.

Die World Association of Chefs' Societies, bekannt als Worldchefs, ist ein dynamisches globales Netzwerk von 110 Kochverbänden weltweit. Worldchefs sieht sich als führende Stimme des internationalen Gastgewerbes und blickt seit der Gründung an der Sorbonne durch den ehrwürdigen Auguste Escoffier auf eine 91-jährige Geschichte zurück. Die Vereinigung widmet sich der Verbesserung der kulinarischen Standards und des sozialen Bewusstseins durch die vier Kernbereiche: Bildung, Networking, Wettbewerb und Nachhaltigkeit.

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

MEGA
Für Metzgerei und Gastronomie
Langjähriger Partner der Meistervereinigung Gastronom

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

MENÜPLAN-smart Convenience Food
- die Marke gesunder und frischer Convenience-Produkte
- exakte Preiskalkulation und bessere Kostenübersicht

Gastronomiebedarf
- alles für Küche, Service, Hotelporzellan, Gastro-Gläser
- größtes Berufskleidungssortiment mit Logo-Stickerei

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

MEGA
Schlachthofstr. 6
70188 Stuttgart
Reichenauring 1
78333 Stockach
Weitere Infos: www.mega-stuttgart.de
StaufenFleisch® Steakery
STAUFERICO® DAS ORIGINAL!
MENÜPLAN smart convenience food

Gelungener Auftritt am neuen Messestand

Die Meistervereinigung bewirtete zahlreiche Besucher der INTERGASTRA

Auf der INTERGASTRA präsentierten sich vom 19. bis zum 23. Februar wieder einmal rund 1.500 Aussteller aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie. Auch die Meistervereinigung war wie gewohnt vertreten und begrüßte die zahlreichen Besucher am eigenen Stand, der wie jedes Jahr in den DEHOGA-Stand integriert war.

Aufgrund der Auszeichnung der Meistervereinigung zum Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg nutzten die Meister die Gelegenheit, das Design ihres Messe-Standes an die ausschlaggebenden Themen der Vereinigung anzupassen. Mit Unterstützung des starken Partners DEHOGA wurden die Flächen komplett neu gestaltet. Die Schwerpunkte sind ab sofort die Themen „Meisterlich fördern“, wo besonders das Engagement der Schlemmerbande in den Mittelpunkt gestellt wird, „Meisterlich netzwerken“, das sowohl die Koch- und Service-Wettbewerbe als auch das Meistermagazin und den zur INTERGASTRA neu erstellten Restaurantführer präsentiert, sowie „Meisterlich ausbilden“, das die gute Zusammenarbeit mit der DEHOGA Akademie und die damit verbundene enge Kooperation in Bezug auf den neu konzipierten Küchenmanager zeigt. Ein besonderes Augenmerk liegt außerdem auf der Auszeichnung zum Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg, welche die Meistervereinigung in einem feierlichen Festakt im November 2019 erhielt. Des Weiteren wurde der starke Zusammenhalt in der Meistervereinigung neu bedacht. Unter dem Motto „Wir sind Meister. Wir sind Familie.“ standen hier das engagierte Netzwerk für Meister und Mitarbeiter, einschließlich der „Kreis der Langjährigen Mitarbeiter“, wie auch die einzigartige Gemeinschaft in Europa sowie die ehrliche baden-württembergische Gastlichkeit im Mittelpunkt.

Diesen Gedanken konnte man deutlich am Stand der Meistervereinigung spüren und erleben. Dank der hochmotivierten Meisterkolleginnen und -kollegen, die jeden Tag in unterschiedlicher Besetzung am Stand vertreten waren, konnte der Ansturm an Interessierten sehr gut gemeistert werden. Jung und Alt wurden bestens versorgt und fühlten sich sichtlich wohl. Neben Kalbstafelspitz mit Frühlingsgemüse konnten sich die Besucher über eine Piccata vom Winterkabeljau auf Graupen-Risotto freuen, für Vegetarier gab es außerdem Rote-Beete-Nudeln auf einer herzhaften Sahnesauce. Viele Freunde, auch aus den Nachbarländern Schweiz, Luxemburg und Österreich, besuchten den Stand und nutzten die Gelegenheit, sich bei Speis und Trank fachlich auszutauschen und zusammenzusitzen. Zudem wurden neue Geschäftsverbindungen geknüpft und weitere Mitglieder für diese einzigartige Gemeinschaft geworben.

Ein besonderes Highlight war der Besuch der Schlemmerbande am Stand der Meistervereinigung, die in Begleitung von Schirmherrin Gerlinde Kretschmann vorbeischauten.

Ein besonderer Dank gilt den Sponsoren, die ebenfalls zur Zufriedenheit unserer Gäste beigetragen haben, darunter insbesondere den Fellbacher Weingärtner eG, die Remstalkellerei eG, die Weingüter Gerd Aldinger und Karl Haidle sowie dem Teinacher Mineralbrunnen. Ihnen ist es zu verdanken, dass die Besucher zu den leckeren Gerichten das passende Getränk bekamen. Ein weiteres Dankeschön geht an die Meisterkollegen, die tatkräftig dazu beigetragen haben, dass der Auftritt der Meistervereinigung auch dieses Jahr wieder ein voller Erfolg war.

Die Welt der internationalen Kochkunst zu Gast in Stuttgart

INTERGASTRA als Austragungsort der 25. IKA/Olympiade der Köche

Rund 1.800 Teams aus aller Welt, versammelt zu spannenden Wettbewerben: Das ist die IKA, die Internationale Koch-Ausstellung oder auch die „Olympiade der Köche“. In diesem Jahr fand der älteste und zugleich größte Kochwettbewerb erstmals im Rahmen der INTERGASTRA statt und lockte viele Zuschauer auf das Gelände der Messe Stuttgart. In insgesamt 22 Profiküchen setzten die internationalen Teams an vier Wettbewerbstagen mit rund 8.000 Menüs kulinarische Trends. Die IKA wird vom Verband der Köche Deutschland e.V. ausgetragen, dieses Jahr mit besonderer Unterstützung vor Ort durch die Messe Stuttgart, des DEHOGA Baden-Württemberg sowie zahlreiche ehrenamtliche VKD-Mitglieder – eine einmalige Situation durch die Austragung auf der INTERGASTRA.

Besonders stolz sind wir, dass unser Meisterkollege Frank Widmann nach 2017 erneut zum Jury-Präsident der IKA auserwählt wurde. Damit oblag ihm im Vorhinein die Aufgabe, die einzelnen Jurorenteams für jeden Wettbewerb zusammenzustellen - keine leichte Aufgabe, muss die Jury doch international aufgestellt sein und einen fachlich hohen Ruf garantieren. Weltweit gibt es nur wenige Top-Juroren, die bei internationalen Wettbewerben in die Jury verpflichtet werden können. Zudem war Frank Widmann für den ordnungsgemäßen Ablauf des gesamten Wettbewerbs verantwortlich. Maßgebliche Unterstützung erhielt er dabei von dem langjährigen Freund der Meistervereinigung Aloyse Jakoby, den die Meister auch auf ihrer Luxemburg-Reise besuchen durften. Bestens vorbereitet durch seine zahlreichen Einsätze auf der EXPOGAST Luxemburg, der großen Fachmesse für alle Berufe der Gastronomie, übernahm er die komplette Einrichtung der technischen Infrastruktur. Dazu gehörte insbesondere die Bereitstellung und Einrichtung der Tablets, über die die Jury ihre Bewertung abgeben musste. Johann Kopp, Stefan Härlin und Bernd Stöffler fungierten als „Marshalls“ und unterstützten so maßgeblich die Wettbewerbsdurchführung und die Jury. Frank Widmann oblag zudem die Aufgabe, die 67 Personen umfassende internationale Jury innerhalb von zwei Tagen zu briefen, sodass an den Wettbewerbstagen alles geordnet ablaufen konnte. Auch Uwe Staiger gehörte der 67-köpfigen Jury an – als Vorsitzender des Juryteams für die Jugend-Nationalmannschaften. Das war keine leichte Aufgabe, da er als erster Vorsitzender der Meistervereinigung auch am neu konzipierten Stand der Meistervereinigung anwesend sein sollte.

Für Nordeuropa hagelte es dieses Jahr einige Medaillen. Gold für die norwegische Nationalmannschaft, Gold für die schwedische Jugendnationalmannschaft und Gold für Dänemark in der Gemeinschaftsverpflegung/Military Teams. Bei den Regionalmannschaften holte der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne Gold. Begleitet wurde das Spektakel an allen Tagen von den Fans, die zahlreich aus den Ländern angereist waren. Sie unterstützten ihre Teams mit Fahnen und Gesängen. „Die IKA/Olympiade der Köche ist der perfekte Rahmen für die internationale Köchefamilie, um sich zusammenzufinden und sich der gemeinsamen großen Leidenschaft zu widmen: dem Kochen“, sagt Richard Beck, Präsident des VKD.

Mit Abschluss der INTERGASTRA wurde bekannt, dass die IKA/Olympiade der Köche auch 2024 und 2028 wieder in Stuttgart stattfinden wird – sicherlich wieder mit der Meistervereinigung.

Besondere Auszeichnungen und neue Projekte

65. Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V.

Die Hauptversammlung fand in diesem Jahr am 9. März 2020 im Design-Office in Stuttgart statt. Uwe Staiger, der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung, begrüßte die über 100 anwesenden Mitglieder, Freunde und Partner, zu denen auch der Ehrenvorsitzende Walter Hofmann sowie Toni Darms und Christian Birchmaier von der Schweizer Gilde zählten.

Besonders lobte Uwe Staiger den regen Zulauf, vor allem weil die Hauptversammlung zum ersten Mal nach einem ganz neuen Konzept an einer neuen Stätte abgehalten wurde. Nachfolgend übergab er das Wort an Toni Darms, den Kassier der Schweizer Gilde, der die Wichtigkeit der langjährigen Freundschaft zwischen den beiden Vereinigungen betonte. Durch den Austausch miteinander kann man voneinander lernen und Branchenprobleme, die in der Schweiz wie auch in Baden-Württemberg auftreten, besser meistern.

Nach der Begrüßung durch Uwe Staiger und Toni Darms erhob sich die Versammlung gemeinschaftlich und gedachte der im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder. Im nachfolgenden Jahresrückblick ging Uwe Staiger besonders auf die Auszeichnung zum offiziellen Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg ein, die die Meistervereinigung im Herbst 2019 erhielt. Die Meistervereinigung ist damit die erste Vereinigung, die diese Auszeichnung entgegennehmen durfte. Bei der Verleihung wurde das große Engagement der Meister für die Kulinarik im Land gelobt und insbesondere das Engagement für die Schlemmerbanden sowie die Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses herausgestellt, für den sich die Vereinigung stark einsetzt. „Wir tragen diese Auszeichnung mit Stolz“, so Uwe Staiger.

Ein weiterer wichtiger Meilenstein im vergangenen Jahr war die Klausurtagung, zu der sich der neu gewählte Vorstand und Ausschuss im Frühjahr 2019 traf. Auf dem Programm stand unter anderem die Weiterentwicklung der Meistervereinigung, damit die gesamte Vereinigung und nicht zuletzt jedes einzelne Mitglied gut für die Zukunft gerüstet ist. Ein Ergebnis der Klausur war die Einführung der Weiterbildungsmöglichkeit zum „Küchenmanager“, die Andreas Widmann vom Löwen in Königsbronn-Zang bei der Jahreshauptversammlung vorstellte. Da sich viele gute Koch-Gesellen nach der Ausbildung für die Weiterbildung im Studium zum Bachelor entschließen, haben sich die jungen Küchenmeister überlegt, Zusatz-Credits beim Meisterkurs anzubieten, die neben dem herkömmlichen Küchenmeister auch die Qualifikation als gute Führungskraft bieten. Angedacht sind Zusatzkurse, über die Zeitdauer von zweieinhalb Jahren verteilt, die Einblicke in Business-Units wie zum Beispiel Steuerkanzleien usw. geben. Als starke Partner bei diesem einzigartigen Projekt, welches Meisterkurs und Studium vereint, wurden zwei starke Partner gefunden: der DEHOGA und die DHBW Ravensburg. Start der neuen Weiterbildungsmöglichkeit wird voraussichtlich im September 2020 sein.

Nachdem Andreas Kohler rückblickend über die Aktivitäten des Kreises der Langjährigen Mitglieder berichtet und Sigrun Bay das Auszubildenden-Programm näher beleuchtet hatte, berichtete Alexander Munz über den Wettbewerb „Die Besten 10“. Dieser wurde in der Landesberufsschule für die Hotel- und Gaststättenberufe der Johann-Georg-Doertenbach-Schule in Calw als Teamwettbewerb (Küche-Service) ausgetragen. Das hohe Niveau, auf dem die Teilnehmer kochten, sprach für sich. In seiner Rede bedankte sich Alexander Munz vor allem bei August Kottmann, der seit 10 Jahren als Jury-Mitglied und Urgestein der Meistervereinigung nicht wegzudenken ist.

Beim Jahresrückblick auf die Schlemmerbanden betonte Matthias Kübler Highlights wie den Neujahrsempfang der Landesregierung, die Auftritte auf der Bundes- sowie der Remstalgartenschau und das Mitwirken beim AOK-Firmenlauf sowie auf der Slow-Food-Messe. Ein ganz besonderes Erlebnis war das gemeinsame Kochen mit Schirmherrin Gerlinde Kretschmann auf der DEHOGA-Bühne bei der diesjährigen INTERGASTRA. Im laufenden Jahr zählt die Meistervereinigung zehn Schlemmerbanden, die jeweils durch einen Koch der Meistervereinigung sowie die AOK Baden-Württemberg betreut werden.

„Die Schlemmerbanden kann man mit einem Mosaikstein im Portfolio der Meistervereinigung vergleichen“, so Uwe Staiger. „Die Meistervereinigung kann einen ein Leben lang begleiten, angefangen vom Schlemmerbanden-Kind, über die Ausbildung zum/r Koch/Köchin, über die Weiterbildung zum Küchenmanager bis hin zum Kreis der Langjährigen Mitarbeiter. Ein gelungenes Rundum-Paket“.

Andreas Müller und Alfons Köhler stellten im Anschluss unter der Überschrift „Meistervereinigung und Better Taste GmbH go Expo DUBAI 2020“ ein weiteres einzigartiges Projekt der Service GmbH vor. Baden-Württemberg sollte bei der Expo 2020 als einziges Bundesland bei 190 teilnehmenden Ländern mit einem eigenen Pavillon vertreten sein. Die Architektur des Baden-Württemberg-Hauses gilt als Aushängeschild für die Innovationskraft des Landes und seiner Unternehmen, Forschungs- und Bildungseinrichtungen. Köche der Meistervereinigung werden vom 20. Oktober 2021 bis zum 10. April 2022 zusammen mit der Better-Taste GmbH die Besucher der Weltausstellung bewirten.

Neben dem offiziellen Teil fand in diesem Jahr erstmals ein Workshop für eine zukunftsfähigere MVG, sozusagen die Meistervereinigung 2.0, statt. In den sechs Themenfeldern „Nachwuchsförderung und Weiterbildung“, „Leitfaden der MVG - Mitgliedschaft 2.0“, „Unsere MVG - meine Erwartungen“, „Außendarstellung der MVG“, „Marktplatz MVG“ und „Service GmbH“, die gleichzeitig einen Mitmach-Parcours bildeten, wurden die Meinungen und Ideen der Mitglieder erfasst. Damit möchte der Vorstand und Ausschuss der MVG auf einer breiten Basis weiterarbeiten und sich zukunftsfähig entwickeln.

Nachdem die neuen Mitglieder – Marco Weiler (Stuttgart), Johannes Buhles (Bad Saulgau), Uwe Landgraf (Altenstatt), Matthias Bauersachs (Stuttgart), André Berhalter (Aalen-Ebnat), Johannes Danner (Marschalkenzimmern), Timo Pohl (Bad Dürrheim), Carmen Baur (Steinenbronn), Claudio Urru (Hamberg), Markus Hofmann (Güglingen), Denis Kaeding (Bad Urach), Thomas Kube (Aspach) – offiziell begrüßt wurden, fand die Ehrung der Jubilare für ihre langjährige Treue statt. Für 25 Jahre wurden in diesem Jahr elf Mitglieder geehrt: Dieter Maier, Hans Peter Merk, Ina Lacher, Michael Peter Lacher, Uwe Staiger, Hermann Unsöld, Brigitte Reichart-Stalinger, Oliver Schmidt, Thomas Meyer, Jörg-Wilhelm Gekeler und Elmar Reisch. Ehrungen für 40 Jahre gingen an Roland Blessing, Friedrich Gaiser, Karl Haaf, Richard Scherle und Egon Finkbeiner. Werner Maier wurde für 50 Jahre Mitgliedschaft in der Meistervereinigung geehrt.

Nach der Versammlung ließen die Meister den Nachmittag bei einem geselligen Essen im Brauhaus des Schönbuch Bräus von Partner Werner Dinkelaker ausklingen.

Neue Mitglieder & Jubilare der MVG

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.

Neue Schlemmerbande

Ende Februar fand das erste Treffen der neuen Schlemmerbande Kreßberg bei unserem Meisterkollegen Tobias Krauß im Vita-Hotel Meiser in Fichtenau-Neustädtlein statt. Zehn Kinder aus der 4. Klasse der Grundschule Kreßberg waren begeistert bei der Sache, als es um die frische Herstellung von Pasta für den Hauptgang Tagliatelle mit Pilzen, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Parmesan ging. Aber auch bei den Vorbereitungen für die Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskern-Pesto hatten die Kinder sichtlich Spaß und erfuhren allerlei Küchentricks. Zum Schluss ließen es sich die Kinder zusammen schmecken. Wir bedanken uns bei der Grundschule Kreßberg als Träger und bei unserem Meisterkollegen Tobias Krauß für die Patenschaft.

WANTED

MEISTERKÖCHE ZUR BETREUUNG VON SCHLEMMERBANDEN GESUCHT!

Für unsere neuen Schlemmerbanden suchen wir Meisterkollegen als Träger.

Bitte melden unter:
info@schlemmerbande.de.

Schlemmerbande begeisterte auf der INTERGASTRA

Ihren ersten großen Auftritt hatten die Kinder der beiden Schlemmerbanden aus Heidenheim und Rechberghausen am 16. Februar auf der DEHOGA-Bühne der INTERGASTRA. Gemeinsam mit Schirmherrin Gerlinde Kretschmann und den beiden Küchenmeistern Matthias Kübler vom Hotel & Restaurant Fuchsen in Kirchheim unter Teck und Fritz Gaiser vom Kreis der Langjährigen Mitarbeiter zeigten sie, was sie in den vergangenen Monaten gelernt haben. Bei der Auswahl der Gerichte legt die Schlemmerbande besonders viel Wert auf regionale und saisonale Produkte. Deshalb stand dieses Mal ein leckerer Getreidesalat aus auf der Schwäbischen Alb angebauten alten Sorten, wie Einkorn, Emmer und Dinkel, mit vielen frischen Kräutern sowie einer Roulade vom Bio-Hähnchen mit Gemüsefüllung und Senfcreme auf der Speisekarte. Die INTERGASTRA-Besucher staunten nicht nur über die Koch- und Garnierkünste der 20 Kinder, sondern durften auch von der Vorspeise probieren. Dabei wurden sie von SWR-Moderatorin Petra Klein mit reichlich Informationen über das Projekt versorgt. Für die Kinder war es ein weiteres Highlight, anschließend in die Messewelt abzutauchen und alle Facetten der Gastronomieberufe hautnah mitzuerleben.

Schlemmerbande
ON TOUR

Stadt, Land, Fluss

Naherholung

zwischen Burgen, Fachwerk und Weinbergen

Eine abwechslungsreiche Landschaft mit einer Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten, das ist das Remstal. Ausgedehnte Weinberge, Streuobstwiesen, Felder und Wälder sowie das auf weiten Strecken naturbelassene Flusstal laden zum Wandern, Radfahren und Entspannen ein. Auch Genießer werden hier fündig: Das beliebte Naherholungsgebiet entlang der Rems ist nicht nur bekannt für seine Weine, sondern vor allem auch für seine Meisterköche. Das Angebot reicht von der Gourmet-Küche bis hin zu traditionellen schwäbischen Gerichten.

Im letzten Herbst haben wir das Obere Remstal erkundet und geschichts- und kulturträchtige Orte wie das Kloster Lorch und die Stauferstadt Schwäbisch Gmünd kennengelernt. Das leibliche Wohl kam dabei natürlich nicht zu kurz. Nun möchten wir unsere Erkundungstour fortsetzen und das Tal noch besser kennenlernen. Von Schorndorf aus – das im vergangenen Jahr den letzten Stopp bildete – geht es nun durch das Untere Remstal. Wir sind schon voller Vorfreude, da uns die abwechslungsreiche Natur, die spannende Geschichte und das kulinarische Angebot unglaublich beeindruckt haben.

In WINTERBACH erwarten uns – typisch für das Remstal – unzählige Fachwerkhäuser. Insbesondere das Dorf- und Heimatmuseum im Ortskern sticht sofort ins Auge. Dieses veranschaulicht die Struktur eines ortstypischen Bauernhauses, in dem die Menschen früher gemeinsam mit dem Vieh unter einem Dach lebten. Das Gebäude ist so gut erhalten, dass der frühere Alltag stets gegenwärtig ist. Bei dem Besuch gewinnt man deshalb den Eindruck die Bauersleute seien gerade auf dem Feld unterwegs. Zum Museum gehört außerdem eine Hafnerbrennhütte. Diese wurde in den Jahren 1995 und 1996 saniert und ist nur wenige Gehminuten vom Bauernhaus entfernt. Hier entdecken wir eine alte Töpferscheibe, eine Ofensteinsammlung sowie eine Reihe gusseiserner Öfen. Auch verschiedene Töpfereierzeugnisse wie Vasen, Krüge, Töpfe, Schalen oder Schüsseln sind ausgestellt.

Nach unserer Zeitreise in frühere Jahrhunderte kehren wir im GASTHAUS KRONE ein. Küchenmeister Jürgen Wurst führt den Familienbetrieb bereits in fünfter Generation. Bevor er seine hohen Ansprüche an Qualität und Sorgfalt in der Krone verwirklichte, schaute er sich nach seiner Ausbildung erst einmal in anderen Ländern und Regionen um, die nun Einfluss auf seine Gerichte nehmen. Eine regionale, gut bürgerliche Küche bildet den Schwerpunkt der Speisenkarte, auf der saisonale Spezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge sowie Variationen von Gans

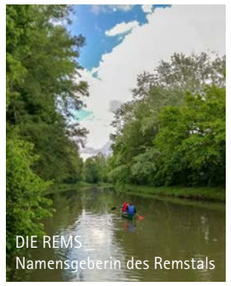
WINTERBACH_Gasthaus Krone

WINTERBACH_Gasthaus Krone

WINTERBACH

REMSHALDEN _ Rosenpavillon, eine Station der Remstal-Gartenschau 2019

DAS REMSTAL
aus der Vogelperspektive



DIE REMS_
Namensgeberin des Remstals

WINTERBACH_Gartenmuseum

WINTERBACH_Gasthaus Krone
Dorothee Ritter von Poppy und Jürgen Wurst

REMSHALDEN-HEBSACK_
Lamm Hebsack Hotel & Restaurant

REMSHALDEN-HEBSACK_
Lamm Hebsack Hotel & Restaurant

REMSHALDEN-GRUNBACH_
Genussraum Weinstube Traube

WEINSTADT-BEUTELSBACH_
"Armer Konrad"

„WEISSE STATION"
Panoramawege rund um Winterbach

REMSHALDEN-HEBSACK
Weinkeller – Lamm Hebsack Hotel & Restaurant

FRUCHTBETONTE WEINE
aus dem Remstal

und Ente zu finden sind. Ende Oktober bis Anfang November bietet das Gasthaus außerdem zwei bis drei Wochen lang schwedische Spezialitäten an. Dem Meisterkoch ist es darüber hinaus wichtig, Verantwortung zu übernehmen. Deshalb engagiert er sich als Ausbildungsbetrieb und in zahlreichen Verbänden, wie beispielsweise im Verein Remstal Tourismus e.V.

Während des Essens kommen wir ins Gespräch mit der Serviceleiterin Dorothee Ritter von Poppy. Sie berichtet uns von den acht örtlichen Wanderwegen, welche die Gemeinde Winterbach besitzt. Die Remstal Gartenschau 2019 war der Anlass, die Wanderwege neu auszuweisen und zu beschildern. Besonders reizvoll klingt für uns der Engelberger Panoramaweg. Deshalb machen wir uns nach dem Essen direkt auf den Weg zum Einstiegspunkt, der nur wenige Meter vom Bahnhof entfernt liegt. Wir kommen vorbei an der Michaelskirche, den Rathäusern und dem Neptunbrunnen. Dabei können wir uns noch einmal vom schönen historischen Ortskern überzeugen, bevor wir das Dorf verlassen und anschließend unseren ersten Stopp einlegen. Nach einer kurzen Verschnaufpause am Ufer des Stausees geht es über den Engelberg weiter zum Waldrand und vorbei am Mönchsklingenbach. Ab hier überschneidet sich der Weg mit dem „Weißen Pfad", einem Kunstprojekt des Winterbacher Künstlers David Klopp. Der Pfad verbindet die kulturellen und landschaftlichen Sehenswürdigkeiten der Gemeinde Winterbach auf kreative Weise miteinander. Besonders spannend finden wir, dass Land-Art- und Street-Art-Installationen wie ein Mitmach-Garten oder große geflochtene Bienenkörbe als Wegweiser eingesetzt werden. Nach dem wir den 5,9 Kilometer langen Rundwanderweg beendet haben, geht es für uns einen Ort weiter nach REMSHALDEN-HEBSACK. Das LAMM HEBSACK HOTEL & RESTAURANT ist unser erster Anlaufpunkt. Patron Markus Polinski und sein Küchenchef Matthias Nägele kreieren hier am Fuße des Weinbergs eine leichte, mediterran inspirierte Gourmetküche mit regionalen Einflüssen. Events wie das Spargel-Satt-Essen oder die Küchenparty nehmen die Gäste mit auf spannende Genussreisen. Weinliebhaber kommen dank der Vielfalt von über 250 Weinen auch auf ihre Kosten. Diese können bei geführten Weinproben oder einfach beim gemütlichen Beisammensein erlebt werden. Im Sommer bietet die Terrasse eine schöne Ergänzung zu den liebevoll gestalteten Restaurant-Stuben. Wer gerne länger bleiben möchte, kann sich im dazugehörigen Hotel eine Auszeit vom Alltag gönnen und in familiärer Atmosphäre entspannen. Wie auch Jürgen Wurst von der Krone in Winterbach engagiert sich Markus Polinski im Verein Remstal Tourismus e.V. Seit vielen Jahren ist er im Vorstand tätig und versucht gemeinsam mit den anderen Mitgliedern, die Wein- und Wanderregion über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus bekannter zu machen.

Für uns geht es nun weiter ins sechs Kilometer entfernte REMSHALDEN, wo wir einen Termin im Flightodrom vereinbart haben. Dort wartet einer von zwei hochmodernen Flugsimulatoren auf uns, die aus Originalcockpits des Airbus A320 und der Boeing 747-400 hergestellt wurden. Da wir keinerlei Flugerfahrung haben, bekommen wir eine kleine Einführung von einem der Instruktoren, der uns auch während der gesamten Flugzeit mit Rat und Tat zur Seite steht. Als Abflugort entscheiden wir uns für den Flughafen Stuttgart. Wir wählen eine Flugroute über das Remstal, das auch von oben beeindruckend aussieht. Danach drehen wir eine kleine Runde über Deutschland und landen schließlich am Flughafen Paris Charles de Gaulle. Um unsere flattrigen Nerven vom ersten selbst gesteuerten Flug in unserem Leben zu erholen, besuchen wir den GENUSSRAUM & WEINSTUBE TRAUBE. Sandra Arbogast und ihr junger Küchenmeister Matthias Walter verwöhnen die Gäste von Herzen. Auch wenn es keinen Tagesbetrieb mehr gibt, müssen die Stammgäste auf altbekannte und bewährte Höhepunkte wie z.B. Ente, Spargel, Trüffel, Hummer, „Metzelsuppe" oder das traditionelle „Krähenessen" nicht verzichten. Außerdem können die Räumlichkeiten für private Feiern genutzt werden. Wenn wir das nächste Mal in REMSHALDEN sind, möchten wir uns unbedingt den Weltgarten anschauen, der von der Gemeindeverwaltung und dem BUND ins Leben gerufen wurde. Das Ziel dieses Projekts ist es, gemeinsam eine sichtbare und mit allen Sinnen begreifbare Welt zu erschaffen. Auf dem 20 mal 30 Meter großen Gelände sind die Erdteile in ihren Umrissen in Form von Beeten nachgebildet und mit typischen Gewächsen des jeweiligen Kontinents bepflanzt. Der Weltgarten soll Kindern und Jugendlichen unter anderem auf spielerische Art und Weise aufzeigen, dass vieles, was wir heute konsumieren, zuvor einen weiten Weg zurücklegt hat.

Am Schweizerbach, in einem Seitental der Rems, liegt BEUTELSBACH. Der größte Weinstädter Stadtteil ist Standort der REMSTALKELLEREI, die den größten Holzfasskeller Süddeutschlands beherbergt und uns in jeder Ausgabe die passenden Weine zu den Gerichten des meisterlichen Kochshootings zur Verfügung stellt.

In BEUTELSBACH werden wir wieder von zahlreichen Fachwerkhäusern begrüßt, die von der spätgotischen Stiftskirche überragt werden. Auch geschichtlich hat der Weinstädter Stadtteil einiges zu bieten: BEUTELSBACH spielte im Jahr 1514 eine prägende Rolle für die Landesgeschichte. Wir erfahren von alteingesessenen Bewohnern, dass die Bauern des „Armen Konrads", ein Bündnis des Gemeinen Mannes, sich aufgrund der neuen

TROLLINGER_
Die Lieblingsweinsorte der Remstaler

TROLLINGER

DIE REMSTALKELLEREI

WEINSTADT-BEUTELSBACH_
Burgruine Kappelberg

WEINSTADT-BAACH_
Landgasthof & Hotel Adler

WEINSTADT-BEUTELSBACH_
Landgasthof zum Löwen
Uwe und Florian Schmid

WANDERN IM
WEINBERG

WEINSTADT-BAACH_
Landgasthof & Hotel Adler

MICHAEL KIESEL _
Landgasthof &
Hotel Adler

WEINSTADT, AICHWALD UND UMGEBUNG
Die typischen Fachwerkhäuser im Remstal

Verbrauchssteuer gegen die Obrigkeit auflehnten, was später zu den großen Bauernkriegen führte. Der Beutelsbacher Peter Geyser, auch Geißpeter genannt, gab den Anstoß dazu, indem er die neuen Gewichtssteine in der Rems versenkte.

Nach der kurzen Geschichtsstunde besuchen wir den LANDGASTHOF „ZUM LÖWEN“. Dort begrüßt uns Uwe Schmid in einem der ältesten Gasthäuser des Remstals, das seit 1515 besteht. Unterschiedliche Aktionstage erwarten die Gäste: vom Schnitzel-Tag über den Rostbraten- und Forellen-Tag bis hin zum Eisbein-Tag. Gespeist, getrunken und gefeiert werden kann in vier verschiedenen Stuben. Uns hat es insbesondere die Trollingerstube angetan – der kleinste Raum, der nach der Lieblingsweinsorte der Remstaler benannt wurde. Wenn es die Temperaturen zulassen, lädt der idyllische Biergarten unter altem Baumbestand auch im Herbst zum Verweilen ein. Vom Gastgeber erfahren wir, dass er direkt um die Ecke ein weiteres Restaurant betreibt. Das INCONTRO PIZZORANTE | SCHMIDS GASTRO ist eine gelungene Abwechslung zur traditionell schwäbischen Küche, wie wir sie auf unseren Touren durch das Ländle sonst gewohnt sind. Bevor wir uns aber selbst von der italienischen Küche überzeugen, geht es für uns zum Weinbaulehrpfad. Dieser lädt zu einem lehrreichen Spaziergang in den Weinbergen ein. Los geht es an der Burgruine Kappelberg. Auf dem Berg über der Stadt stand einst die Stammburg des Herrschergeschlechts der Württemberger, bevor diese ihren Sitz auf den Rotenberg, heute ein Stadtteil von Stuttgart, verlegten. Von hier haben wir einen wunderbaren Ausblick auf das Remstal, der uns den gesamten Pfad begleitet. Nach dem wir Wissenswertes rund um Wein und Weinbau im Remstal erfahren haben, geht es für uns zurück in den Ortskern, wo wir das INCONTRO aufsuchen. Hier treffen gute italienische Küche und ein schönes Ambiente aufeinander – Uwe Schmid hat uns nicht zu viel versprochen. Hausgemachte Nudeln, frischer Fisch und knusprige Pizzen stehen auf der Speisekarte. Der Meisterkoch legt dabei besonderen Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Nachdem wir uns eine der unglaublich leckeren Pizzen geteilt haben, brechen wir Richtung WEINSTADT-BAACH auf. Mit seinen knapp 70 Einwohnern liegt BAACH in einem Kerbtal, das sich in den Stubensandstein geschnitten hat. Durch den Zusammenfluss von Gunzbach und Schliebach entsteht in diesem Tal der Beutelsbach. Hier erwartet uns der LANDGASTHOF ADLER. Geführt wird dieser von Michael Kiesel, der den Gasthof 1981 von seiner Mutter Sofie übernahm und seither jeden Tag selbst in der Küche steht. An erster Stelle stehen für den Meisterkoch die gleichbleibend gute Qualität der hausgemachten Speisen sowie die Verarbeitung von frischen und regionalen Lebensmitteln. Unterstützt wird er dabei von seiner Tochter Nina, die selbst gelernte Köchin, Restaurantfachfrau sowie Hotel- und Restaurantmanagerin (B.A.) ist. Die Öffnungszeiten des Gasthofs unterscheiden sich deutlich von denen der anderen Restaurants der Region, da er fast täglich durchgängig warme Küche bietet. Mitte Januar hat das Duo mit dem Bau eines modernen Gästehauses begonnen, das bereits Anfang 2021 eröffnet werden soll. Mit dem Bau verfolgen sie das Ziel, einen weiteren Ort der Gemeinschaft und Gastlichkeit zu schaffen und durch die Erweiterung des Betriebs den Gasthof langfristig zu sichern.

Bei unserem nächsten Stopp erwartet uns wieder einmal unglaublich viel Fachwerk. In allen acht Aichwalder Ortsteilen sind zum Großteil vorbildlich hergerichtete Bauten zu finden, so auch in SCHANBACH. Zahlreiche Fachwerkhäuser wurden verputzt, da dieser Stil seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts modern geworden war. Der Besitzer täuschte so einen teureren und damit begehrteren Steinbau vor. Der Putz sollte außerdem die Gefahr von übergreifenden Flammen bei Hausbränden mindern. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts wurde den alten Fachwerkschmuck formen wieder mehr Beachtung geschenkt, wodurch diese häufig freigelegt wurden. Auch die evangelische Chorturmkirche erlangt unsere vollste Aufmerksamkeit. Sie entstand um 1500 und ist das herausragendste Baudenkmal Schanbachs. Bei der Außenerneuerung 1965 wurde sie komplett freigelegt. Seit 1971 stellt der Böblinger Modellhersteller Kindler & Briel das malerische Gebäude als getreue Kopie her.

WEINSTADT_ Aussichtspunkt „Remstalkino“

KERNEN_Yburg

Während unserer Stadtteilbesichtigung stoßen wir auf den LANDGASTHOF HIRSCH. Küchenmeister Werner Schöllkopf hat in seinem Angebot für jeden Geschmack das Passende. Die Gerichte sind bodenständig und werden mit frischen Produkten aus der Region zubereitet, denn der Koch arbeitet ganz getreu dem Motto: Es ist gut zu wissen, was man isst! Besondere Aktionen sind die Maultaschen-Wochen, in denen es die hausgemachten Teigtaschen in verschiedenen Variationen gibt, sowie die Rostbraten-Wochen. Aber auch das Schnitzel-Essen oder das Harley-Davidson-Treffen machen den Hirsch zu einem beliebten Anlaufpunkt.

Bei unserem nächsten Stopp auf der Reiseroute fällt es uns besonders schwer, uns für eine der vielen Freizeitaktivitäten zu entscheiden. Was wir uns aber auf keinen Fall entgehen lassen, ist die Yburg, das Wahrzeichen inmitten der Stettener Weinberge. Schon von Weitem sehen wir die Burg, die etwa 1300 bis 1310 durch die Truchsessen von Stetten und deren Vettern von Y-Berg erbaut wurde. Anfangs trug sie den Namen Eibenberg der sich von „Yberg“ zu „Yburg“ wandelte. Die Burg wurde in den Jahren 1760 und 1761 bis auf die Außenmauern abgebrochen. Nachdem wir die Ruine sowie die 15 beeindruckenden Bronzeplastiken von dem bekannten Bildhauer Karl Ulrich Nuss angesehen haben, verlassen wir die Halbhöhenlage und machen uns auf in Richtung Ortskern. Direkt am Fuße der Burg entdecken wir das HOTEL RESTAURANT HIRSCH. Erst jetzt realisieren wir, dass wir auf dieser Reise wieder einmal in so manchen Gasthöfen eingekehrt sind, die – ganz typisch für Baden-Württemberg – nach Tieren benannt wurden. Mit einem Schmunzeln auf den Lippen betreten wir den Hirsch in Kernen-Stetten. Seit mehr als 70 Jahren wird das Hotel von Familie Heim geleitet. Nicht nur die liebevoll

AICHWALD-SCHANBACH_
Landgasthof Hirsch

Regionales im Landgasthof Hirsch

WEINSTADT_Skulpturenweg Karl Ulrich Nuss

Rückreise machen, besuchen wir noch das HOTEL RESTAURANT RÖSSLE. Seit über 150 Jahren ist das Gasthaus Rössle im Besitz der Familie Linsenmaier und bekannt für ausgesuchte Weine aus dem Remstal, typisch schwäbische Gerichte, preiswerte Tagesessen und herzhafte Vesper. Wie uns der Meisterkoch verrät, kocht er nur mit besten Zutaten und bereitet auch Beilagen wie Spätzle und Kartoffelsalat täglich frisch zu. Auf der ständig wechselnden Tageskarte finden Gäste je nach Saison Gerichte wie saure Nierle, Spargelgerichte, frische Pfifferlinge, Wildgerichte oder Fischspezialitäten. Während der Sommermonate können Gäste die heimelige Stube im Inneren gegen die kleine Gartenterrasse tauschen und unter einem schattigen Nußbaum im Freien sitzen. 2013 wurden alle Zimmer im angrenzenden Gästehaus komplett renoviert und laden Wochenendurlauber wie auch Geschäftsreisende ein, sich wohlzufühlen.

eingerichteten Zimmer laden zum Verweilen ein, auch der angrenzende Garten sorgt für Entspannung und bietet einen eindrucksvollen Blick auf Weinberge und Wälder. Im dazugehörigen Restaurant erwarten die Gäste meisterliche Köstlichkeiten von Küchenchef Fernando Amor Garcia. Da der Familie Abwechslung sehr wichtig ist, bietet sie eine vielfältige Speisekarte an, die für jeden Geschmack etwas bereithält. Neben traditionell schwäbischen Gerichten wie einer Kraftbrühe mit Kräuterflädle kann man sich im Restaurant auch auf eine internationale Küche freuen. Während die Gerichte in den Wintermonaten eher deftig ausgerichtet sind – bekannt ist das Restaurant besonders für seine Grünkohlwochen – wird die Karte ab Ostern langsam auf Sommer umgestellt und die regionalen Gerichte werden durch Tapas und Paella ergänzt.

KERNEN-STETTEN_
Hotel Restaurant Hirsch

KERNEN-STETTEN_
Hotel Restaurant Hirsch

Gestärkt fahren wir weiter zur „Herzoglichen Kugelbahn“, die zur Remstal Gartenschau 2019 eingeweiht wurde. Mehr als 800 Meter ist die Attraktion lang und verläuft am Rundweg Stetten zwischen Sängerheim und Klettergarten. Aus einem umfunktionierten Kaugummiautomaten ziehen wir uns Holzmurmeln und freuen uns schon sehr darauf, sie kurz darauf auf die Bahn zu setzen. Startpunkt ist eine große Weinflasche, die aus zwei Baumstämmen gesägt wurde. Die Kugeln rollen anschließend abwechselnd durch Kantholz-und Naturholzrinnen. Entlang der Strecke erfahren wir an insgesamt 25 Spielstationen Interessantes zu den Themen „Wald“, „Weinbau“ sowie „Kernen und das Haus Württemberg“. An der ersten Station rollt die Kugel beispielsweise durch Reben hindurch und Rebscheren müssen gedrückt werden, damit die Kugel nicht gestoppt wird. Anschließend landet sie in einer Butte und muss dann über ein Förderband zur Presse transportiert werden.

KERNEN_
„Herzogliche
Kugelbahn“

Voller neuer Eindrücke steigen wir in unser Auto, das uns zurück in die Heimat bringt. Die Gastfreundschaft der Meisterbetriebe, die leckeren Speisen und die Remstaler Weine schicken uns mit einem wohligen Gefühl zurück. Wir sind uns sicher: Ganz bald schon wollen wir wieder ins Remstal kommen. Wir freuen uns schon darauf, einige der aus Zeitgründen ausgelassenen Aktivitäten wie den Planetenweg nachzuholen und neue Entdeckungen zu machen.

Nachdem wir unser inneres Kind wieder aufleben lassen konnten, machen wir uns auf zu unserem letzten Stopp der Reise durch das Untere Remstal: ENDERSBACH. Im zweitgrößten Teilort von Weinstadt hat sich seit der Gründung der Einkaufsschwerpunkt der Gemeinde herausgebildet. Das nutzen wir natürlich für einen ausgiebigen Bummel durch die Innenstadt und entdecken dabei die eine oder andere hübsche Boutique, in der wir auch fündig werden. Neben dem modernen Geschäftszentrum hat ENDERSBACH auch bedeutende historische Bauzeugen aufzuweisen. Das Heimatmuseum ist eines dieser Gebäude. Es befindet sich in einem historischen Hofkomplex, dessen Wohngebäude von 1455 zu den ältesten Fachwerkbauten des Rems-Murr-Kreises zählt. Es zeigt typisch spätmittelalterliches Fachwerk. Die 2005 und 2008 eröffnete Dauerausstellung geht auf die Sammlung des Endersbacher Ehrenbürgers Paul Hekeler zurück und zeigt die bäuerliche Wohn- und Arbeitswelt des 18. bis 20. Jahrhunderts, zu der Geräte aus Landwirtschaft und Weinbau, Küchenutensilien, Möbel, Ofensteine, Werkzeug und Kleidung gehören. Da wir bereits in Winterbach ein Heimatmuseum besucht haben, genügt es uns, den spannenden Bau, der unter Denkmalschutz steht, anzuschauen. Bevor wir uns auf die

WEINSTADT_Hotel Restaurant Rössle

WEINSTADT_Hotel Restaurant Rössle

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Herbstreise

1 GASTHAUS KRONE
Kronenbergele 1 | 73650 Winterbach
Tel. 07181 77702 | info@krone-winterbach.de
krone-winterbach.de

2 LAMM HEBSACK HOTEL & RESTAURANT
Winterbacherstraße 1-3 | 73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 07181 45061 | info@lamm-hebsack.de
lamm-hebsack.de

3 GENUSSRAUM & WEINSTUBE TRAUBE
Schillerstraße 27 | 73630 Remshalden
Tel. 07151 79901 | info@traube-grunbach.de
traube-grunbach.de

4 LANDGASTHOF „ZUM LÖWEN“
Markstraße 47 | 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151 67733 | loewen@schmids-gastro.de
schmidsgastro.de/landgasthof-löwen/

5 INCONTRO PIZZORANTE | SCHMIDS GASTRO
Stiftstraße 6 | 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151 65154 | info@incontro-pizzorante.de
schmidsgastro.de/incontro-pizzorante/

6 LANDGASTHOF & HOTEL ADLER
Forststraße 12 | 71384Weinstadt-Baach
Tel. 07151 65826 | info@adler-baach.de
adler-baach.de

7 LANDGASTHOF HIRSCH
Hauptstraße 14 | 73773 Aichwald-Schanbach
Tel. 0711 363511 | hirsch-aichwald@freenet.de
hirsch-aichwald.de

8 HOTEL RESTAURANT HIRSCH
Hirschstraße 2 | 71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151 44240 | info@hirsch-kernen.de
hirsch-kernen.de

9 HOTEL RESTAURANT RÖSSLE
Waiblinger Straße 2-4 | 71384 Weinstadt-Endersbach
Tel. 07151 9866990 | info@roessle-weinstadt.de
roessle-weinstadt.de

Weitere Baden-Württemberg-Tipps erhalten Sie auf **tourismus-bw.de**

Wertvolle Reisetipps

DORF- UND HEIMATMUSEUM WINTERBACH
heimatverein-winterbach.de

DER WEISSE PFAD WINTERBACH
davidklopp.de/projekte/weißer-pfad

FLIGHTODROM REMSHALDEN
flightodrom.de

WELTGARTEN REMSHALDEN
www.bund-remshalden.de

WEINBAULEHRPFAD
weinstadt.de

HERZOGLICHE KUGELBAHN STETTEN
mobil.kernen.de

HEIMATMUSEUM PFLASTER 14 ENDERSBACH
www.pflaster14.de

WARENKUNDE

Mild – milder – Milchlamm

Es ist weltweit verbreitet und gehört zu den ältesten Haustieren überhaupt: Das Schaf liefert nicht nur Fleisch, Milch und Wolle, sondern ist seit Jahrtausenden Kultobjekt verschiedener Religionen und Völker. Hierzulande verbindet man das Weidetier außerdem mit Ostern. Dabei ist besonders das Lamm, der maximal einjährige Nachwuchs des Schafs, sehr beliebt. Aber nicht nur an Ostern ist das Lamm ein gern gegessenes Gericht – es stellt ganzjährig eine beliebte und gesunde Alternative zu Schwein und Rind dar – vor allem jetzt im Herbst.

Insbesondere das Milchlamm, das in manchen Regionen auch als Sauglamm bezeichnet wird, gilt als besondere Delikatesse. Sein Fleisch ist zarter als das vom Schwein oder von ausgewachsenen Schafen und zeichnet sich vor allem durch die helle Färbung und den saftigen, milden Geschmack aus. Das zarte, würzige und feinfaserige Fleisch stammt von Lämmern, die jünger als 12 Monate sind und ausschließlich durch Muttermilch ernährt werden. Eine sehr hohe Qualität erreicht das Fleisch, wenn Lämmer im Alter von vier bis acht Monaten geschlachtet werden. Vornehmlich im Mittelmeerraum, in Nordafrika und im Nahen Osten sind Gerichte mit Lammfleisch sehr beliebt. Im französischen Baskenland haben sich bereits in den Achtzigerjahren Viehzüchter zu der Kooperative „Axuria“ zusammengetan, was auf baskisch so viel bedeutet wie Milchlamm aus den Pyrenäen. Milchlammfleisch wird in Deutschland dagegen eher selten verzehrt. Dennoch bieten deutsche Metzgereien eine vielfältige Auswahl: Schulter, Brust, Nacken, Rücken, Haxen, Dünnung, Keule sowie Koteletts aus dem Lendenbereich und dem vorderen Rückenbereich sind hierzulande erhältlich.

Die während der Nahrungsmittelaufnahme freigesetzten Aromen und der Eigengeschmack des Milchlammfleisches kommen vor allem beim Grillen und Braten zur Geltung. Das Fleisch sollte dabei nur kurz angebraten werden und danach auf geringer Stufe weiterschmoren. Es lässt sich hervorragend mit Herbstgemüse wie Rüben, Pilze, Maronen und Kürbis kombinieren, aber auch eine leicht fruchtige Note wie die von Pflaumen, Feigen oder Äpfeln unterstützt den Geschmack sehr gut.

Ernährungsphysiologisch ist Milchlammfleisch eine wertvolle Speise, da es viele Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Natrium und Eisen enthält. Darüber hinaus sind viele Eiweiße und jede Menge Vitamine (A, B, C) im Fleisch enthalten. Mit einem Stück von gerade einmal 100 Gramm kann schon der gesamte Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 gedeckt werden. Der Fettanteil schwankt zwischen 3,4 % bei Milchlammfilets und 37 % bei der Brust, ist aber dennoch sehr gering. Außerdem weist das Milchlamm im Gegensatz zu anderen Nutztieren einen sehr geringen Anteil von Arzneimittelrückständen auf.

ACHTUNG: Lammfleisch sollte nicht übermäßig konsumiert werden, da es einen hohen Cholesterinanteil (ca. pro 100 g / 70 g Cholesterin) aufweist. Dieser kann zu einem gesundheitlichen Risikofaktor werden, da durch die gesättigten Fettsäuren der Cholesterinwert im menschlichen Körper erhöht wird, was Herz- und Gefäßerkrankungen hervorrufen kann.

LAMM IM LAMM

Vier Jahre waren wir mit der Serie „Food-Bloggerin trifft Meister“ erfolgreich. Jetzt schlagen wir ein neues Kapitel auf: „Azubi trifft Meister“. Denn was liegt näher, als unserem Nachwuchs eine Plattform zu geben? Schließlich engagiert sich die Meistervereinigung intensiv für diesen und wurde dafür unlängst als „Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg“ ausgezeichnet.

Die erste Auszubildende, auf die unsere Wahl gefallen ist, heißt Alina Wolf. Dies geschah nicht ganz ohne Grund, im vergangenen Jahr konnte Alina Wolf unseren Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“ für sich entscheiden.

Bei diesem ersten Koch-Shooting trifft die ambitionierte Jungköchin auf Küchenmeister Matthias Nägele, der seit über 20 Jahren als Küchenchef bei Markus Polinski im Lamm in Remshalden-Hebsack tätig ist, und ihr als Mentor mit Rat und Tat zur Seite stand.

ALINA WOLF

Alina Wolf hat mit gerade einmal 18 Jahren schon einige Wettbewerbe gesehen. Nach ihrer Mittleren Reife begann sie, genau wie ihr Bruder, eine Ausbildung zum Koch/Köchin bei unserem Meisterkollegen Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck. Zurückblicken kann sie bereits auf einige Wettbewerbserfolge, darunter der 1. Platz beim OMEGA SORG Wanderpokal, der Prisecco-Pokal sowie der 1. Platz bei dem Koch- und Service-Wettbewerb „Die Besten 10" der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Was der Meister noch nicht wusste …
TIPP VOM AZUBI

Die Sahne darf nicht zu steif geschlagen werden, sonst geht sie leicht kaputt. Bei Zugabe von geschlagener Sahne in Mousse daher immer darauf achten, die Sahne in mehreren Schritten hinzuzugeben – im Fachjargon „angleichen" da die Mousse sonst zu schwer für die Sahne sein kann.

MATTHIAS NÄGELE

Nach seiner Koch-Ausbildung in der „Alten Nagelschmiede" in Altdorf zog es Matthias Nägele zurück in seine Heimat ins Allgäu. In mehreren Betrieben erklomm er die Karriereleiter, vom Commis Saucier bis hin zum Souschef. Nach abgeschlossener Meisterprüfung fing er vor 24 Jahren im Lamm bei Markus Polinski an. Mittlerweile ist der Küchenchef im Lamm, wenn er nicht gerade im Prüfungsausschuss der IHK Prüfungen abnimmt. Zudem war er von 2000 bis 2005 erfolgreich in der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Baden-Württemberg.

Was der Azubi noch nicht wusste …
TIPP VOM MEISTERKOCH

Einfach mal das ganze Produkt verarbeiten. Für die Füllung eines Bratens können z. B. Schulter & Innereien (Herz, Niere) zu einer Farce verarbeitet werden, getreu nach dem Prinzip: From nose to tail – eben ein ganzheitliches Denken.

Das Thema Milchlamm hatten sich die Meister Markus Polinski und Matthias Nägele gewünscht, da sich am Thema „Lamm" die ganzheitliche Philosophie des Hotel-Restaurant Lamm perfekt aufzeigen lässt. In diesem historischen Gasthaus wird schon immer „nose to tail", also das ganze Tier bestmöglich und ganzheitlich verarbeitet. Diese Philosophie vertritt auch der im Nachbarort Berglen-Streich ansässige Schäfer Klaus Aupperle. Bei ihm bezieht Markus Polinski seit Jahren ganze Lämmer, um diese dann vollständig zu verarbeiten. Die ganzheitliche Philosophie ist eine wichtige Komponente für die regionale und saisonale, mediterran inspirierte leichte Gourmetküche des Hauses. Markus Polinski, selbst begeisterter Weinliebhaber und mit zwei Freunden stolzer Besitzer des kleinen Weinberges „Räuber", legt seit jeher sein Augenmerk auf eine gute Weinkarte. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Sylvia, die schon seit Anbeginn Mitglied bei Vinissima – Frauen & Wein ist, dem bundesweiten Berufsnetzwerk für Frauen in der Weinbranche. Matthias Nägele gehört quasi zur Familie, vertritt er doch die gleichen Grundsätze wie die Polinskis, auch wenn er ein Hefeweizen stets dem Wein vorzieht. Noch bevor COVID-19 auftrat, trafen sich unsere drei Protagonisten zum, neu konzipierten „Azubi trifft Meister". Im Vorfeld hatte bereits ein reger Austausch stattgefunden. Man lernte kennen, tauschte sich und Rezepte aus. Ein Konsens war schnell gefunden.

Als Vorspeise stehen Rosmarinspießle vom Milchlammfilet auf Kartoffel-Gnocchi in Spinatrahm auf dem Speiseplan. Nachdem die Lammfilets pariert und mit Salz und Pfeffer gewürzt sind, drittelt Matthias Nägele die Filets in circa vier Zentimeter große Stücke, entnadelt die Rosmarinzweige und spießt die zarten Filetstücke darauf auf. Alina Wolf unterstützt ihn dabei tatkräftig. Für die Kartoffel-Gnocchi hat Matthias Nägele bereits am Vortag Pellkartoffeln gekocht, damit diese gut durchgekühlt sind. Gepellt drückt er sie durch eine Spätzle-Presse, knetet sie gut mit Mehl und Ei durch und schmeckt die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab. Von den langen Teigwürsten schneidet er circa ein Zentimeter große Nocken ab, kocht sie in reichlich Salzwasser circa fünf Minuten und schreckt sie gleich ab. Zwiebeln, Karotte und Knoblauch schneidet Matthias Nägele in feine Würfel, lässt sie in einem Topf mit etwas Butter glasig dämpfen, gibt nachfolgend den Blattspinat hinzu und schmeckt alles mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Chili ab. Mit flüssiger Sahne aufgefüllt, lässt er das Gemüse aufkochen, gibt vorsichtig die Gnocchi in den Topf und hebt den geriebenen Parmesankäse unter. „Das ist gut für eine sämige Verbindung, es kann auch noch ein Eigelb untergehoben werden, dann nimmt die Geschmeidigkeit zu", verrät er. Zum Schluss brät Matthias Nägele die Rosmarinspießle von beiden Seiten circa drei Minuten scharf in Butterschmalz an, bevor er alles auf einem vorgewärmten Teller anrichtet.

2015
DEIDESHEIMER
HERGOTTSACKER RIESLING
VDP.ERSTE LAGE TROCKEN
Weingut Reichsrat von Buhl
Pfalz

ROSMARINSPIESSLE VOM MILCHLAMMFILET AUF KARTOFFEL-GNOCCHI IN SPINATRAHM

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

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

Milchlammrücken rosa gebraten in Lemberger-Reduktion auf Canelotti-Bohnen, Kartoffeln und Chorizo

Zutaten für 4 Personen

1 Milchlammsattel | 0,5 l Rotwein (Lemberger trocken) | 2 EL Tomatenmark | 2 Zwiebeln | 2 Karotten | 6 Knoblauchzehen | 250 g Canelotti-Bohnen | 500 g Kartoffeln | 1 halber Ring Chorizo | Butterschmalz | Salz | Pfeffer | Zucker | Brühe | Wacholder | Rosmarin | Lorbeerblatt

Den Milchlammrücken von den Knochen trennen und von den Flechsen (Sehnen) befreien. Mit Salz und Pfeffer und etwas Rosmarin einwürzen und kühlstellen. Die Knochen in walnussgroße Segmente hacken. Eine Zwiebel, eine Karotte und Knoblauchzehen ungeschält kleinschneiden. Die gehackten Knochen im Ofen circa 50 Minuten bei 200 °C braun rösten. In einem flachen Topf das Gemüse in Butterschmalz anrösten und mit Tomatenmark versehen. Mit dem Lemberger zweimal ablöschen und reduzieren. Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden, je öfter, umso intensiver wird die Farbe der Soße. Mit dem restlichen Wein auffüllen, die Knochen dazugeben und gegebenenfalls mit Wasser ergänzen, bis die Knochen von Flüssigkeit bedeckt sind. Die Soße nun circa zwei Stunden lang simmern lassen. Danach die Knochen entfernen, nochmals etwas einreduzieren lassen und passieren.

Die Canelotti-Bohnen einen Tag vor dem Kochen in warmem Wasser einweichen lassen. Zwiebel, Karotte, Knoblauch und Chorizo schälen und in feine Würfel schneiden. In einem breiten Topf in Butterschmalz alles glasig dämpfen und die eingeweichten Bohnen trocken dazugeben, mit Salz und etwas Zucker würzen und mit etwas Tomatenmark tomatisieren (1 EL). Mit circa 1 Liter Brühe auffüllen und circa 1,5 bis 2 Stunden zugedeckt weichkochen. Die Kartoffeln schälen, in 1,5 cm dicke Würfel schneiden und in Salzwasser circa 15 Minuten blanchieren. Die Kartoffeln unter die Bohnen geben und gemeinsam erhitzen. Den Lammrücken von beiden Seiten zwei Minuten anbraten und für circa sechs Minuten bei 150 °C bei Umluft rosa garen. Herausnehmen und noch circa 8 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Bohnen-Kartoffel-Ragout auf flache Teller anrichten, den Lammrücken schräg tranchieren und fächerförmig auf dem Bohnen-Kartoffel-Ragout drappieren. Die Lemberger-Reduktion saucieren und nach Bedarf mit Rosmarin verzieren.

Alina Wolf freut sich schon besonders auf den Hauptgang von Matthias Nägele: Milchlammrücken rosa gebraten in Lemberger-Reduktion auf Canelotti-Bohnen, Kartoffeln und Chorizo. Die Zubereitung des Rezepts finden Sie im „Rezeptkasten" auf dieser Seite.

Wer sich nicht gleich an einen Milchlammrücken herantraut, für den haben Markus Polinski und Matthias Nägele eine gelungene Alternative in petto: Milchlammhäxle in Grauburgunder geschmort auf Kartoffel-Oliven-Stampf und Frühlingslauch, ein Gericht, das auch Alina Wolf sehr gut gefällt, weil Geschmortes äußerst beliebt ist. Matthias Nägele würzt zunächst die Lammhaxen gut, brät sie in Butterschmalz von allen Seiten scharf an und nimmt sie nachfolgend beiseite. Im Ansatz schwitzt er ungeschälte kleingeschnittene Zwiebeln, Karotten und Knoblauch an. Hier achtet er darauf, dass sie etwas Farbe bekommen, tomatiert mit etwas Tomatenmark und schwitzt das Ganze farblos an. Danach löscht er den Ansatz zweimal mit Grauburgunder ab und lässt es immer wieder kräftig einreduzieren. Er bestäubt alles mit etwas Mehl, rührt nochmal kurz durch, gibt den restlichen Wein hinzu, legt die Haxen zurück in den Topf und füllt das Ganze mit Wasser auf. Die Haxen kocht er kurz auf und gibt sie abgedeckt bei 180 °C in den Umluft-Ofen. Dort schmoren sie für circa 120 Minuten. „Das Gericht ist durchgeschmort, wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen ablösen lässt", erklärt er uns. Die Haxen nimmt Matthias Nägele aus dem Topf, würzt die Soße nach, passiert sie und schmeckt sie final ab, bevor er die Haxen wieder hineingibt.

Für die Gnocchi schält Matthias Nägele Kartoffeln, lässt sie 40 Minuten in Salzwasser weichkochen, schüttet das Wasser ab und drückt die noch warmen Kartoffeln durch eine Spätzle-Presse in einen Topf. Er fügt Olivenöl und kleingehackte Taggiasche-Oliven aus Ligurien mit einem Holzlöffel hinzu. Den in 5 cm lange Stücke geschnittenen Frühlingslauch schwitzt er mit frischer Butter in einer Pfanne farblos an, schmeckt ihn mit Salz und Zucker ab und lässt ihn circa fünf Minuten dämpfen. Gekonnt richtet

10 FRAGEN AN ALINA WOLF

Koch/Köchin werde ich, weil es einfach toll ist, aus frischen Produkten so viel Neues zu zaubern und andere Menschen damit glücklich zu machen.

Mein Schlüsselerlebnis: Mein erster Wettbewerb in Aalen.

Am meisten bewundere ich, dass es mit unserem Beruf egal ist, an welchem Ort der Welt man sich befindet, weil man immer irgendwo arbeiten oder selbst etwas aufbauen kann.

Meine große Stärke ist, dass ich mit vielen Menschen auskomme und mich einfügen kann, dennoch habe ich meinen eigenen Kopf und versuche, den auch mit einzubringen und mich durchzusetzen.

Schwach werde ich für gutes Essen, egal, ob es „nur" Käsespätzle sind oder ein Abend in einem Sternerestaurant.

Besonders stolz bin ich auf meine Entwicklung in den letzten Jahren, gerade auch durch die Ausbildung auf Burg Staufeneck bei Rolf Straubinger.

Am liebsten koche ich mit frischen Produkten, um möglichst das ganze Produkt zu verwenden. Es ist immer schön, wenn man aus Abschnitten neue Dinge gestalten kann.

In meiner Freizeit bin ich oft zu Hause und versuche, Zeit mit meiner Familie zu verbringen. Ich bin aber auch gerne auf Reisen.

Meine Leibspeise: Schwer zu sagen, es gibt so viel Gutes, ich könnte mich nicht entscheiden, was mein absoluter Favorit ist.

Unbedingt entdecken will ich die Welt, auch wenn es sich klischeehaft anhört.

2018
WEINHOF CHRISTIAN SCHAAL
LEMBERGER TROCKEN
Remstalkellerei eG
Württemberg

MILCHLAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN IN LEMBERGER-REDUKTION AUF CANELOTTI-BOHNEN, KARTOFFELN UND CHORIZO

er das Milchlammhäxle auf dem Kartoffel-Oliven-Stampf an, nappiert die Soße und arrangiert etwas Frühlingslauch auf dem Teller.

Nun ist Alina Wolf mit ihrem Dessert an der Reihe: Variation von Rhabarber an Biskuittörtchen mit weißem Schokoladenmousse: Warum sie genau dieses Dessert gewählt hat? „Ich orientiere mich gerne an der Jahreszeit, da bietet sich Rhabarber im Frühjahr besonders an, und eine weiße Schokoladenmousse passt ja immer und macht die Schoko-Fans glücklich. Das Sorbet erfrischt das Ganze etwas. Im Frühjahr mag ich einfach gern „helle" Desserts, die Lust auf Sommer und Sonne machen", so Alina Wolf. (Anmerkung der Redaktion: Das Koch-Shooting fand zu Jahresbeginn vor Corona statt und war für die Frühjahrsausgabe geplant). Für das Rhabarber-Sorbet kocht sie das Rhabarber-Püree mit Zucker, Vanille, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft auf, friert es nachfolgend ein und fräst es im Pacojet durch. Zu Hause genügt das Durchmixen mit einem Stabmixer vor dem erneuten Einfrieren. Für das Rhabarber-Gelee erwärmt sie das Rhabarberpüree mit Zucker, löst die zuvor im kalten Wasser eingeweichte Gelatine darin auf und lässt alles erkalten. Für das Rhabarberkompott schneidet Alina Wolf den Rhabarber in kleine Stücke, um diese in das zuvor mit Portwein abgelöschte, aus Zucker hergestellte Karamell zu geben. Für den Biskuit trennt sie die Eier, schlägt das Eigelb mit Zucker schaumig, schlägt das Eiweiß steif, hebt das Mehl vorsichtig unter und lässt es bei circa 160 °C für etwa acht Minuten backen. Zu guter Letzt kocht sie für die Schokoladenmousse-Milch ab, gibt diese über die weiße Schokolade, löst die bereits in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auf und lässt die Mousse anschließend kalt werden. Nach dem Erkalten hebt sie die steif geschlagene Sahne unter und baut das Törtchen in einer entsprechenden Form. Alle Zutaten richtet sie fantasievoll Ton in Ton auf einem flachen Teller an.

Bei der gemeinsamen Abstimmung der Weine auf das Menü brillieren Sylvia und Markus Polinski. Alina Wolf hört den beiden gespannt zu. Bislang konnte sie noch nicht so viel Erfahrung zum Thema Speise & Wein ging sammeln.

Zur Vorspeise, den Rosmarinspießle vom Milchlammfilet auf Kartoffel-Gnocchi in Spinatrahm, wird ein 2015 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling vom Weingut Reichsrat von Buhl ausgesucht. Die dezente Aromatik von Milchlamm und Rosmarin ergänzt gut die Mineralik und die helle Fruchtnoten des Weins. Der Spinatrahm hebt zudem den samtigen Körper des Weins hervor. Eine gute Wahl!

Der 2018 WEINHOF Christian Schaal Lemberger trocken bietet eine optimale Ergänzung zum Milchlammrücken rosa gebraten in Lemberger-Reduktion auf Canelotti-Bohnen, Kartoffeln und Chorizo. Die dunklen Früchte harmonieren perfekt zur Soße. Besonders die gebratenen Kartoffelwürfel fangen die samtigen Tannine des Weins ab und die zarte Würze des Milchlamms spiegelt sich im Wein wider.

2017
TRAMIN UNTEREBNER
PINOT GRIGIO
Cantina Tramin
Südtirol Italien

MILCHLAMMHÄXLE IN GRAUBURGUNDER GESCHMORT AUF KARTOFFEL-OLIVEN-STAMPF UND FRÜHLINGSLAUCH

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

2019
MUSKATELLER MU
Remstalkellerei eG
Württemberg

VARIATION VON RHABARBER AN BISKUITTÖRTCHEN MIT WEISSEM SCHOKOLADENMOUSSE

10 FRAGEN AN MATTHIAS NÄGELE

Meister bin ich seit März 1996

Mein (eigentlicher) Berufswunsch: Schon immer Koch. (Ich würde es wieder machen)

Am meisten bewundere ich Leute, die sich in der heutigen Zeit noch selbstständig machen

Meine große Stärke ist der Umgang mit Menschen und die Einstellung zum Betrieb.

Schwach werde ich für Hefeweizen

Besonders stolz bin ich auf meine neue Stihl-Motorsäge

Am liebsten koche ich Schmorgerichte (Ochsenschwanz, Sauerbraten, Rouladen)

In meiner Freizeit „wurschtel" ich gerne ums Haus rum oder gehe mit meiner Frau und unserem Hund einkehren.

Meine Leibspeise: Cordon bleu

Was ich unbedingt entdecken will eine bessere Welt ohne Kriege und Krankheiten.

Für den alternativen Hauptgang Milchlammhäxle in Grauburgunder geschmort auf Kartoffel-Oliven-Stampf und Frühlingslauch wird ein 2017 Tramin Unterebner Pinot Grigio von der Cantina Tramin aus Südtirol gewählt. Durch die aromatische Textur, besonders durch die reduzierte Soße, passt der doch kräftige Grauburgunder besonders gut. Gerade das Gemüse fängt die hellen Aromen des Weins gekonnt auf, die Oliven schmiegen sich perfekt an die Mineralität des Weins.

Zum Dessert von Alina Wolf, der „Variation vom Rhabarber", passt der 2019 Muskateller MU der Remstalkellerei perfekt. Die weiße Schokoladenmousse fügt sich geschmeidig dem samtigen Körper des Muskatellers an, das Rhabarber-Sorbet bildet einen gelungenen Kontrast und hebt die frische Note des Muskateller.

Bei der abschließenden Weinverkostung wird den Protagonisten klar, dass der Tag für alle extrem spannend war. Meisterkollege Matthias Nägele konnte viele wertvolle Tipps an Alina Wolf weitergeben, die ebenfalls immer wieder mit frischem Input auftrumpfte. Dazu steuerten Sylvia und Markus Polinski noch ihr Weinwissen bei. Der Auftakt zur neuen Serie „Azubi trifft Meister" hat gezeigt, dass dieses kulinarische Zusammentreffen eine Bereicherung für alle sein kann. Ein besonderer Dank gilt deshalb allen Protagonisten, die sich darauf eingelassen und ihren sonntäglichen Ruhetag dafür geopfert haben.

DICK
Traditionsmarke der Profis

TYPISCH F. DICK!
Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe:
www.dick.de/haendler

www.dick.de
Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

UND SONST NOCH?

GUIDE MICHELIN 2020

Michelin-Sterne und Bib Gourmand Deutschland

Anfang März erschien der neue Guide MICHELIN Deutschland und mit ihm die sehnsüchtig erwarteten Auszeichnungen der Sterne- und der Bib Gourmand-Betriebe.

Durch die Auszeichnungen 2020 hat sich die Anzahl der Sternerestaurants auf 308 verringert. In diesem Jahr wurde ein Restaurant mit drei Sternen, sieben Restaurants mit zwei Sternen und 29 Restaurants mit einem Stern bedacht. Damit erhöht sich die Anzahl der 2-Sterne-Betriebe auf 43, die Anzahl der 1-Sterne-Betriebe auf 255, lediglich die Anzahl der 3-Sterne-Betriebe bleibt unverändert bei zehn Betrieben.

Auch 2020 kann Baden-Württemberg seine Position mit den meisten Sternerestaurants in Deutschland verteidigen. Es wurden insgesamt 77 Betriebe ausgezeichnet, darunter ein 3-Sterne-Betrieb, sieben 2-Sterne-Betriebe und 69 1-Sterne-Betriebe.

Neben den bekannten Sternen vergibt MICHELIN Deutschland auch die sogenannten „Bib Gourmands“. In bereits fünfter Auflage zeichnet das Qualitätslabel Restaurants aus, die sorgfältig zubereitete Speisen zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Das bedeutet zum Beispiel, dass ein 3-Gänge-Menü in einem in Deutschland ausgezeichneten Restaurant maximal 37 Euro kosten darf. Zu erkennen ist der Bib Gourmand am lächelnden Gesicht des Michelin-Männchens „Bibendum“.

Auch die Anzahl der ausgezeichneten Bib Gourmand-Betriebe hat sich verringert, von 424 Betrieben auf 372 Betriebe. Dabei zeichnete Michelin 23 Restaurants neu aus.

2020 führte der Guide MICHELIN ein zusätzliches Bewertungssymbol, das „Grüne Kleeblatt“, ein. Damit honoriert der Gourmetführer künftig Restaurants mit besonders nachhaltiger Küche. Im Guide MICHELIN Frankreich 2020 ist dies bereits erfolgt, die ausgezeichneten Betriebe in Deutschland werden zunächst nur online veröffentlicht.

Die Meistervereinigung ist stolz, Sternebetriebe zu ihren Mitgliedern zählen zu dürfen und gratuliert zu deren Erhalt. Nachfolgend finden Sie die Sterne- sowie Bib Gourmand-Betriebe 2020.

Unsere Mitgliedsbetriebe – ausgezeichnet mit Michelin-Stern(en)

Drei Sterne

- Restaurant Bareiss, Baiersbronn

Ein Stern

- Schwabenstube (Adler Asperg), Asperg
- Gourmetrestaurant Berlins Krone, Bad-Teinach-Zavelstein
- Schlossberg (Romantikhotel Sackmann), Baiersbronn
- Maerz – Das Restaurant, Bietigheim-Bissingen
- Landhaus Feckl, Ehningen
- Gourmet Restaurant AVUI, Fellbach
- Oettingers Restaurant, Fellbach
- Scharffs Schlossweinstube, Heidelberg
- Ursprung – das Restaurant, Königsbronn-Zang
- Gasthof zum Bad, Langenau
- Restaurant Eisenbahn, Schwäbisch Hall
- Five, Stuttgart
- Restaurant Siedepunkt, Ulm

Unsere Mitgliedsbetriebe – ausgezeichnet mit dem Bib Gourmand

- Auenwald, Landgasthof Waldhorn
- Baiersbronn, Bareiss – Dorfstuben
- Baiersbronn, Traube Tonbach – Bauernstube
- Elzach, Rössle
- Fellbach, Aldinger‘s
- Fellbach, Gasthaus zum Hirschen
- Ihringen, Holzöfele
- Köngen, Schwanen
- Königsbronn, Gasthaus Widmann’s Löwen
- Oberboihingen, Zur Linde
- Oberstenfeld, Zum Ochsen
- Plochingen, Stumpenhof
- Rudersberg, Gasthaus Stern
- Schwäbisch Gmünd, Fuggerei
- Schwendi, Esszimmer im Oberschwäbischen Hof
- Steinenbronn, Krone
- Stuttgart, Zur Linde
- Wangen im Allgäu, Adler
- Winterbach, Landgasthaus Hirsch

Bib Gourmand

Termine für Meister

Abhängig von der aktuellen Situation

2. November 2020
JAHRESABSCHLUSSESSEN
Im Restaurant RITZI bei unserem Meisterkollegen Ben Benasr in Stuttgart

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

Teinacher
METRO
AOK Die Gesundheitskasse.
Schönbuch BRAUMANUFAKTUR
REMSTALKELLEREI höher. fruchtiger. württemberger.
OMEGA SORG Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe
MEGA Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
DICK Traditionsmarke der Profis
HUG
GEFAKO Die Getränkespezialisten
HÄUSSLER LEIHSERVICE STILVOLL FEIERN
AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung
StaufenFleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH – ein Unternehmen der MEGA eG –

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS
SCHWÄBISCHER WALD

FOOD IM FOKUS
WILDSCHWEIN

IMPRESSUM

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

BILDNACHWEISE Titel: Philipp Sedlacek **S3:** Winterbach Ortskern: Ralf Klamann; Kanu auf der Rems: Jochen Beglau; Azubi trifft Meister: Philipp Sedlacek **S4–6:** Nicole Domon **S7:** Philip Dehm – philipdehm-fotografie.de **S12 – 14:** Patrick Nieß **S16 – 17 und 23:** Ralf Klamann **S18:** Die Rems: Jochen Beglau; Gartenmuseum, Weiße Station und Blick auf Winterbach: Gemeinde Winterbach; **S19:** Rosenpavillon: Geak/wikimedia; Remstal Vogelperspektive: Bavaria Luftbild Verlags GmbH; Armer Konrad: Jochen Beglau; Fruchtbetonte Weine: Remstalkellerei eG **S20:** Trollinger (Lieblingsweinsorte): qwesy qwesy/wikimedia; Burgruine Kappelberg: Jochen Beglau; **S21:** Aussichtspunkt: Jochen Beglau **S22:** Skulpturenweg: Jochen Beglau **S24:** Hampp Verlag Stuttgart – hamppverlag.de **S25 – 29** Azubi trifft Meister: Philipp Sedlacek **S31:** Wald: tourismus-bw.de; Waldbahn: JuergenG/wikimedia; Wildschweingericht: Hampp Verlag Stuttgart – hamppverlag.de

AOK
Die Gesundheitskasse.
Persönliche Daten ändern. Klick.
Ihr AOK-KundenCenter für die Hosentasche.
Jetzt downloaden!
MEINE AOK
Als App im App Store und auf Google Play.
Oder online unter meine.aok.de
ZGH 0076/31 · 05/2020 Foto: Getty Images
GESUNDNAH
AOK Baden-Württemberg