



Meister
Vereinigung

Genussbotschafter
Baden-Württemberg



MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

JULI 2021 – Ausgabe #61



SOMMER
2021
GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN!

06 | MEISTERLICH AUSBILDEN
Prüfungsvorbereitungen
während der Pandemie

16 | SCHWÄBISCHER WALD
Luft, Weite und Natur

24 | AZUBI TRIFFT MEISTER
Schwäbischer Jäger &
georgische Pâtissière

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



06

MEISTERLICH AUSBILDEN PRÜFUNGSVORBEREITUNGEN WÄHREND DER PANDEMIE



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

Verehrte Leserinnen und Leser,

einige Monate sind seit dem Erscheinen unseres letzten Meistermagazins vergangen. Monate, die für die Meistervereinigung mit ihren über 500 geprüften Meistern gastgewerblicher Berufe eine besondere Herausforderung dargestellt haben.

Baden-Württemberg ist DAS Genießerland. Die Kochkunst ist tief bei uns verwurzelt. Wir sehen es in unserer regionalen Verantwortung, dieses wichtige Kulturgut zu pflegen und es mit Kreativität und meisterlichem Handwerk voranzubringen. Als offizieller „Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg 2019“ obliegt es uns noch mehr, dieser Verantwortung gerecht zu werden, nicht zu vergessen unser Engagement in der Aus- und Weiterbildung unseres Nachwuchses. Wir haben unser Bestes gegeben, dieser Verantwortung in den letzten Monaten nachzukommen. Auf vielfältige und kreative Weise sind wir als starke und einzigartige Gemeinschaft zu dieser Herausforderung angetreten. Bereits im Frühjahr 2020 haben wir uns mit einem ersten offenen Brief an unseren Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann gewendet, um auf die prekäre Lage aufmerksam zu machen. Weitere Stellungnahmen folgten, die letzte im Frühjahr dieses Jahres. Wir sind stolz, gemeinsam für den Erhalt unseres Kulturguts und damit für den Erhalt unserer vielseitigen Gastronomielandschaft gekämpft zu haben. Seit Anfang Juni ist es wieder möglich, Sie in unseren Gasträumen zu verwöhnen, selbstverständlich unter Beachtung aller Hygienerichtlinien. Viele Meisterkollegen bieten auch weiterhin einen Abholservice an oder verschicken Genusspakete.

In dieser Ausgabe haben wir den Fokus auf unsere kreativen Aktivitäten während der Pandemie gesetzt. Sei es, dass wir uns auf der ersten digitalen INTERGASTRA eingebracht haben, sei es, dass wir eine Schulungsoffensive für unsere Auszubildenden im dritten Lehrjahr ins Leben gerufen haben, oder sei es in den vielen innovativen Konzepten der Meisterbetriebe.

2021 ist ein Jahr der Perspektiven. Als Meistervereinigung unterstützen wir die Expo in Dubai. Aber nicht nur in der Ferne liegt das Gute, in unserem Reisebericht über den Schwäbischen Wald ab Seite 16 finden Sie schicke Naherholungsziele und wie gewohnt meisterliche Einkehrmöglichkeiten auf Ihrer Route.

In diesem Sinne wünscht Ihnen die Meistervereinigung einen aufregenden Sommer. Bleiben Sie weiterhin gesund und genießen Sie unsere meisterliche Gastlichkeit.

Ihr Uwe Staiger

16 STADT-LAND-FLUSS SCHWÄBISCHER WALD



24 AZUBI TRIFFT MEISTER SCHWÄBISCHER JÄGER & GEORGISCHE PÂTISSIÈRE



INTERGASTRA erstmals digital

Mitglieder der Meistervereinigung brachten sich erfolgreich ein



 **INTERGASTRA** digital

Auch an der INTERGASTRA ging die Pandemie nicht spurlos vorbei, fand sie doch erstmals in ihrer Geschichte ausschließlich digital statt. Dennoch wurde vom 8. bis zum 10. März 2021 auf drei Hauptbühnen und mit 89 Unternehmensauftritten ein hochkarätiges Programm zu brandaktuellen Themen aus der Branche geboten.

Kernthemen der Branchenpartner, Verbände, Vereine und Experten aus der Gastronomie und Hotellerie waren dabei besonders die unternehmerische Weiterentwicklung der Branche während und nach dem Lockdown sowie gezielte Anregungen für den Restart 2021. In fast 70 Stunden in mehr als 100 Veranstaltungen nahmen circa 11.000 Teilnehmer aus 43 Ländern teil – überwiegend aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden, Italien, dem Vereinigten Königreich, Dänemark, Spanien und Frankreich. „Die INTERGASTRA digital hat als bislang größtes virtuelles Veranstaltungsformat der Gastronomie- und Hotellerie-Branche neue Maßstäbe gesetzt“, resümiert der Geschäftsführer der Messe Stuttgart, Stefan Lohnert.

Am 10. März waren die Meisterköche Uwe Staiger und Christoph Hormel sowie Thomas Schwenck, Leiter der DEHOGA-Akademie in Bad Überkingen, der digital zugeschaltet war, zu einer Talkrunde zum Thema „So geht Kundenbindung durch digitale Events“ in ein Übertragungsstudio der Messe Stuttgart geladen. Uwe Staiger, seines Zeichens 1. Vorsitzender der

Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und erfolgreicher Gastronom aus Plochingen mit seinem Restaurant Staigers Waldhorn, Staigers Catering-Service und Staigers Stadl, sowie Christoph Hormel, ehemaliger Küchenchef im Ein-Sterne-Restaurant Siedepunkt und seit Mitte März 2021 gastronomischer Leiter des Best Western Plus Atrium Hotel in Ulm, gaben wertvolle Einblicke in die Chancen und Möglichkeiten der betrieblichen Diversifikation während und nach der Pandemie.

Nach einer kurzen Vorstellung der teilnehmenden Gesprächspartner durch die Moderatorin Anja Lange stellte Christoph Hormel das kreative Konzept der „Digitalen Koch-Events“ unter Verwendung der extra dafür kreierten Siedepunkt-Kochboxen vor. Nach Einblicken in die Entstehung und Zusammenstellung der Kochboxen bis hin zum postalischen Versand und der digitalen Ausrichtung erläuterte Christoph Hormel das Prozedere während des digitalen Kochevents. „Die Teilnehmer können während des Kochens Fragen über die Chatfunktion stellen, die wir dann gleich mündlich beantworten. Die Koch-Pausen nutzen wir, um den Teilnehmern Wissenswertes über die Herkunft, die Qualität und die Eigenschaf-

ten der verwendeten Produkte zu erzählen.“ Das Konzept hat sich bewährt, ist die Teilnehmerzahl doch um einiges flexibler als bei einem Kochkurs in der Siedepunkt Lehrwerkstatt, der Kochschule des Restaurants Siedepunkt in Ulm. Online können Gäste aus ganz Deutschland und auch über die Grenzen hinaus ohne eine Anreise an dem Event teilnehmen. Die Kochbox wird rechtzeitig vor der Veranstaltung postalisch verschickt, den Zugangslin zur Veranstaltung auf der digitalen Plattform erhalten die Teilnehmer per E-Mail.

Uwe Staiger war nicht minder kreativ, entwickelte er doch gleich mehrere Produktlinien für den heimischen Verzehr. RestauHOME versinnbildlicht das „Restaurant für Zuhause“, unterteilt in die Sparte „À la carte“, in der „Genussboxen“ und „Genusspäckle“ bestellt werden können, und in die Sparte „Speisekammer“ in der sich das umfangreiche Angebot an „Six-Packs“, „Frischkammer“ und „Vorratskammer“ befindet. Eigens dafür schuf Uwe Staiger die „Staigers Genussmanufaktur“, in der alle Produkte handgefertigt und mit viel Liebe zum Detail verpackt und versandfertig gemacht werden.

UWE STAIGER mit seinen neuen Produktlinien für zu Hause.



CHRISTOPH HORMEL bei der digitalen INTERGASTRA

„Der Aufwand und die Entwicklung der einzelnen Produktlinien war immens“, so Staiger. „Gerade bei der Haltbarmachung der Speisen in den einzelnen Produktlinien musste viel neues Know-how erworben werden. Hierzu haben wir massiv in Personalschulungen investiert. Zudem musste zusätzliches Küchen-Equipment angeschafft werden, ganz zu schweigen von umweltbewusstem Verpackungs- und Versandmaterial.“

Auch Thomas Schwenck lobte den Erfindungsgeist der beiden Meisterkollegen. Genauso wie die Messe Stuttgart, die sich für zukünftige INTERGASTRAS vorgenommen hat, einen Teil des digitalen Angebots beizubehalten, werden auch Christoph Hormel und Uwe Staiger an ihren neu kreierten Konzepten festhalten.

„Die Konzepte eröffnen uns ganz neue Zielgruppen, interessant ist nun nicht mehr alleinig der Gast aus der Umgebung, auch das restliche Deutschland und vielleicht sogar das Ausland rückt näher an uns heran. Es bietet uns allen einen neuen Markt und die Chance auf ein unterstützendes Standbein, selbstverständlich neben unserem Hauptgeschäft, den Restaurants“, so Staiger und Hormel.

Weitere Informationen finden Sie unter:

restauhome.de
(Staigers Waldhorn, Plochingen)
siedepunkt-restaurant.de
(Restaurant Siedepunkt, Ulm)

„Meisterlich ausbilden“ Jetzt erst recht!

Prüfungsvorbereitungen während der Pandemie



Der von der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. initiierte Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende aus Küche und Service „Die Besten 10“ steht wie kein zweiter in der Gastronomiebranche – neben der Erfahrung, an einem Wettbewerb teilzunehmen – für eine optimale Prüfungsvorbereitung zur Abschlussprüfung vor der Industrie- & Handelskammer (IHK). Als Anfang März 2020 entschieden wurde den Wettbewerb, der ursprünglich am 25. März 2020 stattgefunden hätte, coronabedingt auf unbestimmte Zeit zu vertagen, beschloss das Wettbewerbs-Team, eine sofortige hochwertige Alternative zur Prüfungsvorbereitung auf die Beine zu stellen. Unter der Leitung von Nicole Domon, die seit jeher – genauso wie viele gleichgesinnte Kollegen – den Anspruch erhebt, ihren Auszubildenden eine bestmögliche Ausbildung nach meisterlichen Grundsätzen in ihrem Meisterbetrieb zu ermöglichen, wurde im Team ein Seminarplan mit verschiedenen Schulungsthemen erarbeitet.

Nach langen Planungen und unter Berücksichtigung der sich stetig ändernden Regeln und Einschränkungen zu Covid-19 war es am 6. Oktober 2020 endlich soweit: Ein erstes Azubi-Fachseminar zum Thema „Service am Gast“ fand als Präsenzveranstaltung im Hotel Schwanen in Köngen statt. Unter Organisation von Sigrun Bay fanden sich interessierte Auszubildende ein. Marcelline Naumann, selbst gelernte Restaurantfachfrau und geprüfte Restaurantmeisterin, führte die Auszubildenden durch das Seminar. Themenschwerpunkte waren der „Empfang des Gastes“ und ein zeitgemäßes „Beschwerde-Management“.

Durch den nachfolgenden Lockdown Ende 2020 / Anfang 2021 wurde die Meistervereinigung erneut in der Durchführung von Präsenz-Fachseminaren ausgebremst. Doch die Meistervereinigung wäre nicht die Meistervereinigung, wenn sie den Lockdown nicht sinnvoll genutzt hätte. Es wurde ein Aufruf gestartet, um möglichst viele Kollegen zur Durchführung einer prüfungsrelevanten Schulung zu bewegen. Das Feedback war derart hoch, dass ein Seminarplan erstellt werden musste. Viele Meister, sowohl Angestellte als auch Inhaber, meldeten sich, um die Hofa-, Refa- und Koch-Auszubildenden im dritten Lehrjahr mit Seminaren in ihren Meisterbetrieben, angefangen vom Gasthof bis hin zum Sternerestaurant, zu unterstützen. Bei der Ausarbeitung des Seminarplans war

dem Ausbildungsausschuss besonders wichtig, die Seminare flächendeckend in Baden-Württemberg anzubieten. Es sollte jedem Auszubildenden ermöglicht werden, die Prüfungsvorbereitungsseminare in unmittelbarer Nähe zum eigenen Ausbildungsstandort besuchen zu können. Parallel dazu wurden Checklisten für die relevanten fachpraktischen Prüfungsteile erarbeitet, eine Art Leitfaden, die der Auszubildende als Lernhilfe benutzen konnte.

Bereits Ende März 2021 wurde die Seminarreihe wieder aufgenommen, bis Ende Mai fanden ganze elf „Fachseminare“ unserer Meisterkollegen statt. Den Anfang bildete das erste Prüfungsvorbereitungsseminar für die Hotelfach- und Restaurantfachauszubildenden, das erneut von Marcelline Naumann durchgeführt wurde. Themen wie „Der fachlich korrekt eingedeckte Tisch“ und der „Service am Gast“ wurden zielführend geschult. Im Anschluss folgte das erste von vielen Fachseminaren zum Thema „Prüfungsvorbereitung Hofa“, das unter Leitung von Nicole Domon im Hotel Schwanen in Köngen stattfand. Der Schwerpunkt der Schulung lag auf der Abteilung „Rezeption“ mit den Themen „Check in“/„Check out“, „Reservierungsaufnahme“ und dem „richtigen Behandeln einer Beschwerde“ – alles Situationen, die in der fachpraktischen Prüfung durchgespielt werden könnten. Harry Hartmann bot Mitte März das erste von vielen Fachseminaren „Prüfungsvor-

bereitung Koch/Köchin“ in seinem Restaurant Zähringer Stuben in Weilheim an der Teck an. Den Schwerpunkt bildeten die Themen „Theoretische Vorbereitung auf die praktische Prüfung“, „Organisation“, „Vorbereitung und Besprechung des Warenkorbs“, der „Arbeitsablaufplan“ und das „Verkaufsgespräch“. Ende März gab es bereits die erste Wiederholung des Fachseminars „Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin“, diesmal bei Michael Oettinger im Hotel Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmidlen. Michael Oettinger, der sich bereits seit 2009 als Ausschussmitglied der Meistervereinigung für die Jugend- und Ausbildungsarbeit in den Bereichen Seminare, Weiterbildung und Prüfungsvorbereitung engagiert, zeigte sich begeistert vom Interesse der Koch-Auszubildenden. Sein besonderes Augenmerk lag auf dem Üben des gastorientierten Gesprächs per Rollenspiel. „Man merkt, dass die Auszubildenden einen großen Respekt vor der Prüfung haben, durch die Pandemie war es ihnen in den letzten Monaten nicht möglich, einen regulären Restaurantbetrieb zu durchleben. Viele konnten Kleinigkeiten, die zu einem runderen Gespräch führen, verbessern.“

Im April konnte nahtlos an die Schulungen im März angeschlossen werden. Den Start bildete Tabea Schmid vom Hotel Restaurant Otterbach in Bietigheim-Bissingen erneut mit der „Prüfungsvorbereitung Hofa“. Auch hier stand wieder die Abteilung der



Prüfungsvorbereitung unter Pandemiebedingungen



Beim Online-Seminar hatten die Auszubildenden die Möglichkeit ihre Fragen direkt im Chat zu stellen.

Besprechungschat

- BC** ja, in aller Regel schon. Bitte fragen Sie im Zweifel bei Ihrem Ansprechpartner bei der IHK nach. Der Ansprechpartner steht auf Ihrer Einladung ...
[Mehr anzeigen](#)
- DT** Also zuerst kommt Schrift (Geschäftsbrief) dann komplexe Planung einer Veranstaltung und als letztes Verkäufersprach. Was machen ...
[Mehr anzeigen](#)
- SP** Sollte ich einen neuen Arbeitsplatz z. B. im August haben, aber nicht bestanden haben, wie läuft das dann? Kann ich dann trotzdem dort ...
[Mehr anzeigen](#)
- MK** Noch eine kleine Frage, muss das Berichtsheft bei einer Prüfung vorgelegt werden?
- SP** Gilt das allgemein für alle HK Regionen?

„Rezeption“ im Mittelpunkt der Schulung. Erneut wurden prüfungsrelevante Situationen durchgespielt, sodass die Auszubildenden zunehmend an Sicherheit gewannen. Auch bei Matthias Walter von Sehen-Staunen-Schmecken aus Bad Überkingen, der Seminare abhielt, und bei Frank Land vom Restaurant Marktwirtschaft in Besigheim ging es bei der „Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin“, um das Üben von sowohl theoretischen als auch praktischen Inhalten, wie zum Beispiel das „Vorbereiten und Kochen des Warenkorbes“.

Auch Sylvia Polinski, Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK Rems-Murr-Kreis, vom Hotel Restaurant Lamm Hebsack aus Remshalden-Hebsack, deren Betrieb im letzten Meistermagazin unter der Rubrik „Azubi trifft Meister“ vorgestellt wurde, zeigte sich bei ihrer „Prüfungsvorbereitung Hofa“ im Remstalkreis begeistert von der Fragevielfalt der Auszubildenden. „Alle waren hochmotiviert, die Fragen haben gar nicht mehr aufgehört. Die Schulung ging sogar länger, da die Auszubildenden noch eine weitere komplexe fachpraktische Aufgabe besprechen wollten. Besonders gefeilt haben wir am Auftreten der Auszubildenden, an der Gestik und der Mimik. Zudem haben wir ihnen Mut zugesprochen und sie noch einmal

ermahnt, alles im Vorhinein mehrfach zu üben.“

Mit Benjamin Maerz vom Hotel Rose & Restaurant Maerz in Bietigheim-Bissingen, dessen Restaurant 2013 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, konnte zudem ein „echter“ Sternekoch gewonnen werden. Nicht ganz uninteressant für die Auszubildenden, studierte er doch an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Mosbach, Standort Bad Mergentheim, „BWL – Fachrichtung Food Management & Kulinarik“, ein Studiengang, der das klassische BWL-Studium mit ernährungsphysiologischen, kulturgeschichtlichen und warenkundlichen Themen kombiniert.

Sogar ein Nicht-Mitgliedsbetrieb der Meistervereinigung beteiligte sich an der Seminarreihe. Monika Jelitte vom Wyndham Stuttgart Airport Messe richtete die einzige Prüfungsvorbereitung „Housekeeping“ für Hotelfachleute aus. Angefangen von der Zimmerreinigung und Zimmerkontrolle bis hin zur Warenkunde über Reinigungsmittel, Bettwäsche und Füllarten von Bettwaren – alles wurde wiederholt. Nur der Form halber sei erwähnt, dass jedes Seminar unter Maskenpflicht, dem vorgeschriebenen Mindestabstand und bei

regelmäßiger Durchlüftung stattfand.

Den Abschluss der Prüfungsvorbereitung bildete ein groß angelegtes digitales Online-Seminar zum Thema „Gemeinsam gut durch die Prüfung“, unter Teilnahme von Mitgliedern des Prüfungsausschusses, Lehrern der Berufsschule Bad Überkingen und Mitgliedern der IHK. Eingeladen waren alle Auszubildenden zum Koch, Hofa und Refa (m/w/d) – weit über siebzig nutzten diese Gelegenheit. Um einen fließenden Ablauf zu gewährleisten, wurden die Fragen der Auszubildenden im Chat gestellt, um sie dann nachfolgend zu beantworten. Als Moderator fungierte Harald Hartmann. Nach einer kurzen Vorstellung des Prüfungsausschusses gab jedes Mitglied gekonnt einen mit Tipps gespickten Einblick in den Ablauf der Prüfung. Elke Ludwig, die stellvertretende Schulleiterin der Landesberufsschule Bad Überkingen, startete mit einem Überblick zu den einzelnen Prüfungsbestandteilen, gefolgt von Matthias Kübler, der die fachpraktische Prüfung für die Küche beleuchtete. Frank Heubach von der Landesberufsschule Bad Überkingen ging auf den Bereich Restaurant ein, gefolgt von Marcelline Naumann, die den fachpraktischen Teil des „Tischeindeckens“ übernahm. Martina Hetzel, ebenfalls von der

Landesberufsschule, erklärte Wichtiges zur fachpraktischen Prüfung an der Rezeption. Nicole Domon gab hilfreiche Tipps & Tricks für die Hotelfachleute und sprach den Auszubildenden nochmals Mut zu. Monika Jelitte beleuchtete das Housekeeping. Bei diesem Thema nahm die Fragedichte zu, gerade was die „Fehlersuche“ bei einer Zimmerkontrolle betrifft. Birte Czaker von der IHK Esslingen ging nachfolgend ausführlich auf die Regelungen zum Bestehen einer Prüfung ein, gerade in Bezug auf die Punktezusammenstellung. Den Abschluss des Seminars bildeten Nicole Domon und Harald Hartmann, indem sie den Auszubildenden erneut Mut zusprachen und ihnen anboten, auch nach dem Seminar offene Fragen zu beantworten.

„Meisterlich Ausbilden“ – die neue Qualitätsoffensive der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. umfasst alle Ausbildungsberufe des Gastgewerbes mit dem Ziel, den Nachwuchs bereits während der Ausbildung bestmöglich und zeitgemäß zu begleiten und zu fördern. Dabei bildet eine fachlich fundierte Aus- und Weiterbildung – auch betriebsübergreifend – das Herz der Offensive. Im ersten und zweiten Ausbildungsjahr wird das Grundwissen maßgeblich durch Seminare und

fachliche Exkursionen vertieft, im dritten Lehrjahr liegt der Schwerpunkt auf der intensiven Vorbereitung auf die Abschlussprüfung. Zudem stellt „Meisterlich Ausbilden“ eine Aufforderung an alle Mitgliedsbetriebe und Mitglieder dar, sich ihrer Ausbildungsarbeit im Rahmen ihres Meistertitels bewusst zu sein. Gerade während der Pandemie ist die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und mit ihr die Meisterkollegen mit ihrer Seminarreihe zur Prüfungsvorbereitung über sich hinausgewachsen. Darauf sind wir sehr stolz.

Unser besonderer Dank gilt Nicole Domon vom Hotel-Restaurant Schwanen in Köngen, die als stellvertretende Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und als Ausschussmitglied für den Bereich Ausbildung federführend den Aufruf zur Seminarreihe gestartet und im Team mit vielen Meisterkollegen organisiert hat; Sigrun Bay, die als kooptiertes Ausschussmitglied für Jugendarbeit die Verwaltung der Seminaranmeldungen übernommen hat, und nicht zuletzt den Meisterkollegen, die sich trotz der zurzeit vorherrschenden Sorgen dazu bereit erklärt haben, ein themenspezifisches Fachseminar für unsere Auszubildenden an-

zubieten: Marcelline Naumann, Nicole Domon (Hotel Restaurant Schwanen, Köngen), Harry Hartmann (Restaurant Zähringer-Stuben, Weilheim an der Teck), Michael Oettinger (Hotel Restaurant Hirsch, Fellbach-Schmidlen), Tabea Schmid (Hotel Restaurant Otterbach, Bietigheim-Bissingen), Matthias Walter (Matthias Walter | Sehen-Staunen-Schmecken, Bad Überkingen), Sylvia Polinski (Hotel Restaurant Lamm Hebsack, Remshalden-Hebsack), Benjamin und Christian Maerz (Hotel Rose & Restaurant Maerz, Bietigheim-Bissingen) und Frank Land (Restaurant Marktwirtschaft, Besigheim).

Im Besonderen bedanken wir uns bei Elke Ludwig, Frank Heubach und Martina Hetzel von der Landesberufsschule Bad Überkingen, bei Birte Czaker von der IHK Esslingen, Monika Jelitte (Wyndham Stuttgart Airport Messe) sowie bei Matthias Kübler, Nicole Domon und Harald Hartmann für ihren außerordentlichen Einsatz zur Durchführung der Online-Schulung.

Wir wünschen unseren Auszubildenden viel Erfolg für ihre Prüfungen und drücken ihnen die Daumen. Wir sind sicher, dass sie die Prüfungen meisterlich bestehen werden.

MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE! MIT DEM PRAKTISCHEN METRO-LIEFERSERVICE

Komfortable Belieferung statt eigenem Einkauf. Dafür entscheiden sich immer mehr Kunden. Testen auch Sie den bequemen Lieferservice von METRO – einfach, schnell und zuverlässig. Sie bestellen, wann Sie möchten – rund um die Uhr, ganz bequem online. Wir bringen Ihnen was Sie für Ihre Gastronomie brauchen – und immer in optimaler Qualität und Frische.

Und wann immer Sie Fragen haben, steht Ihnen unser Team jederzeit für eine professionelle, individuelle Beratung zur Verfügung.

- Professionelles Gastro-Sortiment
- Garantierte Frische nach HACCP-Standard
- Schnelle und zuverlässige Lieferung unseres breiten Gastro-Sortiments
- Einfaches und komfortables Online-Bestellsystem für Gastro-Profis
- Persönliche und telefonische Beratung

**WIR ERSTELLEN
IHREN GERNE EIN
PERSÖNLICHES ANGEBOT**
Rufen Sie uns an:
0211 969 36 00

IHR LIEFERSERVICE
Für Gastronomie und Großverbraucher



Jetzt ganz einfach
Kunde werden!

Nur für Gewerbetreibende
METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf

metro.de/service/lieferservice/kunde-werden
E-Mail: bestellservice@metro24.de



MEISTERVEREINIGUNG 2.0

Kreatives aus Meisterhand

Erfolgreiche Konzepte in der Pandemie

„Du kannst nicht negativ denken und Positives erwarten“ – unter diesem Zitat eines Unbekannten könnte das vergangene Jahr der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. gestanden haben. Nur knapp zwei Monate nach dem ersten offiziellen Corona-Fall in Deutschland verhängte die Bundesregierung Ende März den ersten Lockdown. Von heute auf morgen wurde das öffentliche Leben für sieben Wochen komplett ausgebremst, angefangen von der Schließung kultureller Einrichtungen über Stornierungen von Messen, Konzerten und Sportereignissen bis hin zur vollständigen Schließung aller gastronomischen Betriebe. Ein harter Schlag für die Betriebe der Meistervereinigung, vom Gasthof bis hin zum Sternerestaurant. Von heute auf morgen musste

neu gedacht werden, neue Konzepte wurden benötigt, um sich möglichst schnell auf die veränderten Rahmenbedingungen einstellen zu können – und das bei größtmöglicher Ungewissheit, wie sich die Situation weitentwickeln würde. Fragen wie „Wie beschäftige ich meine Mitarbeiter?“, „Kann ich meine Mitarbeiter noch halten?“, „Wie geht es mit meinem Betrieb weiter?“ oder „Wann kann ich mit der Überbrückungshilfe rechnen?“ prägten den Alltag der Meister. Doch unsere Meisterkollegen ließen sich – trotz aller Widrigkeiten – nicht beirren. Frei nach dem Motto „Packen wir es an, es gibt viel zu tun“ wurden betriebsspezifische standortangepasste Konzepte ausgearbeitet. Einige der Konzepte stellen wir Ihnen nachfolgend vor.

KOCHFORMAT „KOCH EIN!“ UND „SPÄTZLE DRIVE“

Hotel Restaurant Zum Reussenstein, Böblingen | Timo Böckle & Team



„Der erste Lockdown hat uns komplett den Boden unter den Füßen weggezogen. Meine Familie und unsere Mitarbeiter sind allesamt erst einmal in eine Art Schockstarre verfallen. Am Tag nach der ersten Schließung habe ich die Kühlhäuser geleert und damit begonnen, einzukochen. Dabei ist das Konzept zu „KOCH EIN!“ entstanden – ein On-Demand-Kochformat, das sich mit dem Haltbarmachen von Lebensmitteln beschäftigt. Zusammen mit zwei Freunden haben wir fünfundzwanzig Videos produziert, die man unter den Stichwörtern „SWR“ und „Koch ein“ auf YouTube findet. Für meine Restaurant- und Küchenmitarbeiter hatten wir somit eine Beschäftigung gefunden – nur für meine Rezeptions- und Etagenmitarbeiter musste uns noch etwas einfallen. Große Investitionen waren nicht möglich – wir brauchten also ein Produkt mit niedrigerem Wareneinsatz, das qualifikationsunabhängig funktioniert, in großer



MEIN „LEARNING AUS DER KRISE“

Anständige Qualität – Solides Handwerk – Findige Ideen – Schwäbischer Fleiß. Ich muss mir auch in schwierigen Zeiten treu bleiben, das Schlimmste erwarten, das Beste hoffen und weiter mein eigenes Süppchen kochen!

Menge von uns produziert werden kann und zu unserem Leitbild passt. Schnell war die nächste Idee geboren: Der „Spätzle Drive“. Hierzu haben wir über Nacht die Patisserie ausgebaut, den Posten eingerichtet, die Spätzle-Karte geschrieben und nach geeigneten Verpackungsmöglichkeiten gesucht. Dank der Stadtverwaltung, die dem Ganzen ganz unbürokratisch grünes Licht gab, konnten wir bereits nach zwei Wochen starten. Was dann folgte, hätten wir uns in unseren kühnsten Träumen nicht vorstellen können: Allein im ersten Monat haben wir 30.000 Eier verarbeitet, zum Spätzle-Posten mussten wir zusätzlich die À-la-carte-Küche als Produktionsstätte nutzen – ganz zu schweigen von den ganzen Anfragen der Presse, die über das Projekt berichten wollte. Wir konnten zwar nicht unsere erheblichen Verluste im Hotelbereich ausgleichen, aber jeden unserer vierzig Mitarbeiter bis heute halten.“

LIVESTREAM: WEIN – GENUSS – PROFIGRILLS

Genussraum & Weinstube Traube, Remshalden-Grunbach | Sandra Arbogast & Team
MWalter | Sehen – Staunen – Schmecken, Bad Überkingen | Matthias Walter

„Nachdem wir am Karfreitag bei unserem ersten Livestream mit dem Weingut Bernhard Ellwanger aus Weinstadt mit über zweihundert Speisenbestellungen überrannt worden waren, boten wir einen zweiten Livestream am Vatertag an – diesmal war zusätzlich das Gartencenter Kupka aus Weinstadt mit an Bord, das neben seinen neuen Gewürzen auch seine Outdoor-Grills präsentierte.

Die Idee zum Livestream entstand in Zusammenarbeit mit unserem Meisterkollegen Matthias Walter, die ein wichtiges Fundament während der Pandemie darstellte. Matthias und ich erarbeiteten ein Rundum-sorglos-Paket für das digitale Grillseminar. Die Speisen wurden so vorbereitet, dass der Gast diese mit wenigen Handgriffen und mittels einer kurzen Anleitung fertig zubereiten konnte. Das Paket enthielt unsere Speisen, die Gewürze des



UNSER „LEARNING AUS DER KRISE“

Unabhängiges Muss ist – auch in guten Zeiten – das Pflegen der Stammkundschaft, das Kontakthalten zu Gastronomiekollegen und das Einbringen in das dörfliche Geschehen. Und das Wichtigste dabei: Immer Optimismus verbreiten, unsere Gäste haben das sehr geschätzt.

Gartencenters und eine Weinflasche des Weinguts Bernhard Ellwanger. Der Zugangslink wurde per E-Mail geschickt, das Paket konnte am Vormittag der Veranstaltung bei uns abgeholt werden. Ein logistisches Meisterwerk – waren doch 160 Grillmenüs vorbestellt. Es hat aber alles bestens funktioniert. Auch am Abend der Veranstaltung lief alles reibungslos. Die Gäste konnten während des Seminars per Chat Fragen stellen, wir erhielten Bilder ihrer angerichteten Speisen – das war großartig. Wir alle haben sehr viele positive Rückmeldungen zu der Veranstaltung bekommen, bei Matthias und mir wurden nachfolgend auch viele Reservierungen für geplante Veranstaltungen getätigt. Wir sind uns beide einig, mit dem kreativen Ideenpool von Matthias und meinem Marketing hat uns das während der Pandemie sehr geholfen. Dabei waren die Grillevents bei Weitem nicht das Einzige: Es gab Spargelboxen, die „Best duck in town“, unser Traube-Genuss-Frühstück TO GO – aber das würde hier den Rahmen sprengen.“



GRILLSTATION „TO GO“, GENUSSMARKT & VERKAUFSAUTOMAT

Ebermann Gastronomie, Oberboihingen | Jörg Ebermann & Team



„Als die Pandemie begann, befanden wir uns als Gastronomen in einer einzigartigen, noch nie dagewesenen Situation: Wir hatten keinen Markt mehr. Obwohl unser Betrieb sehr breitgefächert aufgestellt ist mit Restaurant, Boardinghouse, Catering und seit fast 20 Jahren Exklusiv-Caterer der Stadthalle Nürtingen, brach fast alles weg. Da ich persönlich befürchtete – und leider sollte ich Recht behalten – dass

das Ende nicht absehbar ist, berief ich sofort einen Familienrat ein und wir entwickelten unseren Plan B. Ein neuer Markt musste aufgetan werden, aufbauend auf unserem Standort, den bestehenden Möglichkeiten des Betriebs, dem fachlichen Wissen und Können der Mitarbeiter sowie auf Basis der Betriebsausstattung. Wir haben uns erneut breitgefächert aufgestellt. Seit Beginn der Pandemie bieten wir zur Freude der örtlichen Bevölkerung und unserer Stammkunden durchgehend Speisen zum Mitnehmen an. Der Rückhalt ist immens, wir erhalten hier ein großartiges Feedback. Zudem haben wir einen der drei Gasträume zu einem „Genussmarkt“, einer Art Tante-Emma-Laden, umfunktio-



MEIN „LEARNING AUS DER KRISE“

Eine Krise birgt auch eine Chance und nichts ist beständiger als der Wandel. Jeder Betrieb muss standortspezifisch und auf seine Kompetenzen zugeschnitten eine Marktlücke finden, dabei gilt „Angriff ist die beste Verteidigung“. Persönlich hat mich sehr berührt, welche große Unterstützung wir von der örtlichen Bevölkerung erfahren haben.

niert. Dort bieten wir von Marmeladen und Likören über hochwertige Konserven mit selbstgewursteten Metzgerwaren und bereits fertigen Gerichten wie Lammragout bis hin zu frischen Beilagen, Salaten und Maultaschen alles an, was das Herz begehrt – die Frischwurst und das Dry Aged Beef nicht zu vergessen. Um auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für unsere Gäste da zu sein, haben wir vor unserem Boarding-House einen Verkaufsautomaten stehen, in dem ein Auszug unseres breitgefächerten

Angebots zu erhalten ist. Seit einigen Wochen bieten wir unser „Sonntags-Grillen mit Ebermann“ an, hier kann jeder vorbeikommen und sich mit leckerem Grillgut eindecken. Alles lief recht schnell und sehr gut an, somit konnten wir für unseren Betrieb das Schlimmste verhindern.



Bewusst regional

Neuer Kooperationspartner Just Pack GmbH

„Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. freut sich ganz besonders, einen neuen vielversprechenden Kooperations-Partner an unserer Seite begrüßen zu dürfen. Mit JUST PACK haben wir einen idealen, regional ansässigen Sparringpartner gefunden, den Firmenslogan *Packende Lösungen rund um ihren Unternehmenserfolg* können wir vollkommen bestätigen“, so Staiger. Das Groß-Aspacher Unternehmen wartet mit einer breiten Produktpalette in den Bereichen Verpackung und Kartonagen auf, sowohl für das Take-away-Geschäft als auch für den Versand von Kochboxen. Staiger erläutert: „Die maßgeschneiderten Verpackungslösungen haben uns besonders angesprochen. Seit dem ersten Treffen steht uns JUST PACK mit Rat und Tat zur Seite und setzt die vielen Anregungen und Problemstellungen unserer Meister kreativ und hochwertig um.“

JUST PACK ist ein inhabergeführtes Unternehmen und entwickelt seit über fünfundzwanzig Jahren innovative Verpackungslösungen auf einem hohen Qualitätsniveau. Dabei setzt das Unternehmen bewusst auf Regionalität und arbeitet ökonomisch und ökologisch nachhaltig. 98 Prozent des Verpackungsmaterials stammen aus Baden-Württemberg.



UWE STAIGER, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. mit DIRK KALLENBERG, Geschäftsführer JUST PACK

Schlemmerbande mal anders

Die „MVG-Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V.“ ist das gemeinsame Projekt der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., der AOK Baden-Württemberg und des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg mit dem Ziel, Kindern im Alter von 9 bis 12 Jahren die Themen regionaler Genuss, Kochen und gesunde Ernährung durch kindgerechte Aktivitäten nachhaltig näherzubringen. 2017 übernahm Gerlinde Kretschmann, Ehefrau von Ministerpräsident Winfried Kretschmann, die Schirmherrschaft für dieses zukunftsweisende landesweite Projekt.

Bis ins Frühjahr 2020 konnten diverse Aktivitäten wie geplant durchgeführt werden, darunter Besuche in spannenden Unternehmen, die Mitarbeit in einer Profiküche oder auch die Unterstützung des Neujahresempfangs des Ministerpräsidenten. Ab März 2020 wurden die Aktivitäten gestoppt, der Wiedereinstieg ist für den Herbst 2021 geplant.

Doch die Schlemmerbanden-Kids waren nicht untätig in ihrer „Lernpause“ und haben uns an ihren heimischen Aktivitäten teilhaben lassen:



ISABEL, 9 JAHRE SCHLEMMERBANDE ESSLINGEN (2019/2020)

Was vermisst du am meisten an der Schlemmerbande?
Am meisten vermisse ich, mich mit den anderen zu treffen und gemeinsam zu kochen, so wie früher. Und die ganzen Feste, bei denen wir mitgemacht haben.

Auf welches Rezept von dir bist du besonders stolz?
Als ich noch klein war, wollte ich was ausprobieren und habe aus Haferflocken, Bananen, Äpfeln, Zimt und Joghurt eine Pampe gemischt. Sie hat sogar gut geschmeckt. Und meine Schwester Lili hat sie „Einhorn-Pampe“ genannt, weil der Joghurt rosa war. Wir machen sie bis jetzt manchmal zum Frühstück.

LOTTI, 14 SCHLEMMERBANDE ESSLINGEN (2019/2020)

Du hast angefangen, ein Kochtagebuch zu schreiben. Wie bist du auf die Idee gekommen?

Die Idee mit dem Kochtagebuch kam nicht von mir. Das machen wir immer von der Schule aus und werden dafür benotet. Trotzdem hat es mir Spaß gemacht, den Ordner mit Fotos von mir beim Kochen zu gestalten. Ich habe zu Hause aber auch einen Ordner für mich, worin ich Rezepte sammle, die ich persönlich gerne mag, z. B. einen saftigen Zitronenkuchen.

Auf welches Rezept von dir bist du besonders stolz?
Ein Rezept, auf das ich besonders stolz bin, ist Schnitzel mit Kartoffelsalat, da mir das besonders gut gelungen ist. Obwohl das Panieren des Schnitzels eine Herausforderung war, hat es mir großen Spaß gemacht.



MICK, 14 SCHLEMMERBANDE ESSLINGEN (2018/2019) & MENTOR

Hast du zu Hause mit deinen Eltern während der Schlemmerbanden-Pause kochen geübt? Konntest du ihnen schon etwas beibringen?

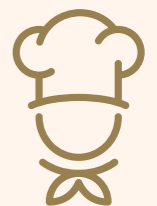
Ja, ich konnte während der Schlemmerbandenpause immer wieder üben. Meinen Eltern konnte ich nichts beibringen. Ich habe jedoch immer was von meinem Papa gelernt, denn der ist Koch.

Auf welches Rezept von dir bist du besonders stolz?

Ein tolles Rezept habe ich von meinem Bruder gelernt: Brennnessel-Tempura mit Apfelmus. Dabei wird ein Tempura-Teig hergestellt, in den die Brennnesselblätter gedippt werden, bevor sie in heißem Fett ausgebacken werden. Servieren kann man sie entweder mit Puderzucker und Apfelmus oder mit einem herzhaften Kräuterquark.

WANTED

MEISTERKÖCHE ZUR BETREUUNG VON SCHLEMMERBANDE GESUCHT!



AB
SEPTEMBER /
OKTOBER

Für unsere neuen Schlemmerbanden suchen wir Meisterkollegen als Träger.

Bitte melden unter:
info@schlemmerbande.de.



MVG goes Expo 2020 Dubai

Better Taste und Meisterbetriebe bewirten Besucher aus aller Welt im Baden-Württemberg-Haus

Lange feierten die teilnehmenden Meisterbetriebe der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. der Expo 2020 entgegen. Ursprünglich von Oktober 2020 bis April 2021 geplant, wurde diese aufgrund der Covid-19-Pandemie auf 1. Oktober 2021 bis 31. März 2022 verschoben – geblieben ist der Name. Mit an Bord ist die Better Taste GmbH unseres Meisterkollegen Andreas Müller, offizieller gastronomischer Partner des Baden-Württemberg-Hauses auf der Expo 2020 in Dubai.

Andreas Müller ist in der Gastronomie Baden-Württembergs wahrlich kein Unbekannter. Derzeit erreicht die Neueröffnung seines Toprestaurants DANZAS in Ludwigsburg besondere Aufmerksamkeit und auch das Better Taste-Catering-Team ist bereits europaweit bei Großevents und Rennveranstaltungen aktiv. Zudem unterstützt Andreas Müller seit über zwanzig Jahren mit Tellertaxi, seinem Catering-Equipment-Verleih, zuverlässig eine Vielzahl an Meisterkollegen. Auf der Hauptversammlung im März 2020 stellte er, zusammen mit Alfons Köhler, dem Geschäftsstellenleiter der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., das Projekt „Meistervereinigung und Better Taste GmbH go EXPO 2020“ vor. Jeder Meisterbetrieb hat die Möglichkeit, das Better Taste-Stammteam, das dauerhaft vor Ort ist und für einen permanent reibungslosen Ablauf sorgt, mit seinem meisterlichen Team von zwei bis vier Personen für zwei Wochen vor Ort zu unterstützen. Von den vierzehn Tagen sind vor-

aussichtlich vier Tage frei, die vor Ort nach Wunsch verbracht werden können. Je nach Wunsch kann früher oder später geflogen werden, sodass zusätzlich ein paar freie Tage in Dubai möglich sind. Die Betriebe können sich aber nicht nur mit ihrer Arbeitskraft, sondern auch kulinarisch mit ihren eigenen regionalen Spezialitäten einbringen und somit einem breiten internationalen Publikum präsentieren – eine besondere Ehre, ist die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. doch „Genussschafter des Landes Baden-Württemberg 2019“.

Bereits während der Präsentation stieß das Projekt auf reges Interesse. Wenige Tage nach der Hauptversammlung gab es schon erste Anmeldungen, Anfang 2021 waren die Teams bereits in einem groben Arbeitseinsatz-Plan eingeteilt, Anfang Mai wurden alle Teilnehmer in einem umfassenden Online-Seminar auf das Projekt vorbereitet. Folgende Meisterbetriebe und Meisterkollegen nehmen an der Expo 2020 Dubai teil:

Uli Kellenbenz (Hotel Restaurant Löwen, Süßen), Karl Schempff (Feinkostmanufaktur Marquart, Mühlacker), Klaus Bernhard Schmid (Hotel Otterbach, Bietigheim-Bissingen), Öschberghof (Donau-eschingen), Uwe Staiger (Staigers Waldhorn, Plochingen), Eurest Deutschland GmbH, Eschborn, Thomas Meyer (Hotel Restaurant Thum, Balingen), Sandra Arbogast (Genussraum & Weinstube Traube, Grunbach), Culinary Team Let's go Magic, Andreas Kottmann (Gasthof Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-Gosbach), Nicole Domon (Hotel Schwanen, Köngen), Peter Auer (DSV-Gruppe, Stuttgart), Erich Goll (Landgasthof Rössle, Westerheim) und Alfons Köhler (Biosphärenhotel Köhlers Krone, Ehingen-Dächingen).

„Wir alle haben die Fähigkeit, eine bessere Welt zu schaffen und die Zu-

kunft zu gestalten. Entdecken Sie, was die Expo 2020 Dubai einzigartig macht“ – so wirbt die Expo 2020 auf ihrer Webseite. Die Weltausstellung unterteilt sich dabei in drei große Bereiche: „Nachhaltigkeit“, „Mobilität“ und „Chancen“. Im Themenbereich „Chancen“ werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie der Austausch zwischen Menschen gefördert werden kann; im Themenbereich „Mobilität“ stehen wegweisende Lösungen für einen effizienteren Transport von Menschen und Waren im Mittelpunkt und im Themenbereich „Nachhaltigkeit“ wird die Frage beleuchtet, wie sich Fortschritt und Wohlstand im Einklang mit der Umwelt und den Bedürfnissen der kommenden Generationen gestalten lassen. Das Motto „Gedanken verbinden, die Zukunft gestalten“ steht dabei wegweisend für die Förderung von Kreativität, Innovation und Kollaboration zwischen den Nationen, ihren Kulturen und ihren Institutionen.

Das Baden-Württemberg-Haus, das auf der Expo 2020 im Bereich „Chancen“ angesiedelt ist, besitzt zwei Etagen und hat eine Fläche von 2300 Quadratmetern. Die moderne Architektur soll dabei den innovativen Wirtschaftsstandort Baden-Württemberg auf allen Ebenen verkörpern. Unter dem Motto „Spüre den Geist der Innovation“ präsentieren sich zahlreiche mittelständische Unternehmen, Konzerne, Bildungs- und Forschungseinrichtungen, um sich einem breiten, internationalen Publikum vorzustellen. Dabei steht der Teamgeist der einzelnen Unternehmen als Partner in einem starken Netzwerk im Vordergrund.

Mittendrin statt nur dabei befinden sich die Meister und Meisterbetriebe, die Better Taste in der Bewirtschaftung der Besucher der Weltausstellung unterstützen. Im Restaurant LIONS mit einer Freiluftfläche für bis zu 70 Personen, in

dem jeder Besucher herzlich willkommen ist, werden landestypische Spezialitäten gekocht, angefangen vom geräucherten Forellenfilet bis hin zum Lammrücken. Ebenfalls zu versorgen ist die BETTER TASTE-LIONS-LOUNGE, die hochrangigen Besuchern aus Wirtschaft und Politik vorbehalten ist. Als besonderes Schmankerl werden hier landestypische hochprozentige Spezialitäten kredenzt. Zudem gibt es eine Veranstaltungsterrassenfläche für bis zu 200 Personen, auf der Sonderveranstaltungen jeglicher Art stattfinden werden.

Die Teilnahme Baden-Württembergs ist dabei im doppelten Sinne historisch: Zum ersten Mal in der Landesgeschichte Baden-Württembergs präsentiert sich Baden-Württemberg mit einem eigenen Pavillon auf einer Weltausstellung und zum ersten Mal bleibt ein regionaler Pavillon der einzige neben über 190 sich präsentierenden Nationen weltweit. Auch die Expo 2020 gilt schon jetzt als historisch. Zum ersten Mal wird eine Weltausstellung in der Region Naher Osten, Afrika und Süd-asien ausgetragen und noch nie war eine Weltausstellung so stark international ausgerichtet. Ganze 192 Nationen nehmen teil – noch nie haben so viele Länder ihre Teilnahme bestätigt. Ebenfalls wird ein Besucherrekord von über 25 Millionen Personen erwartet, circa 140.000 am Tag, davon über siebzig Prozent aus dem Ausland.

MÖCHTEN AUCH SIE DIE EXPO 2020 DUBAI BESUCHEN?

Weitere Informationen finden Sie unter:

expo2020dubai.com

bw-expo2020dubai.com



Kreuzstraße 43 • 71723 Großbottwar • Tel. 07148 / 16 19 20 • www.klumpp-gastroplanung.de

GEMEINSAM ZUKUNFT GESTALTEN



Stadt, Land, Fluss

Luft, Weite und Natur

Leben und erleben – so steht uns gerade der Sinn. Ein Fleckchen Erde, zum Greifen nah, das wir noch nicht bereist haben, bietet sich dafür geradezu an: der Schwäbische Wald. Lichtdurchflutete Streuobstwiesen und tiefe, von Schluchten durchzogene Wälder lassen sich ebenso erwandern wie kultivierte Weinberge und Relikte aus der Römerzeit.



HANWEILER_Traube Hanweiler
Familie_Windeisen



RUDERSBERG_Rudersberger Aussichtsbankle

ASPACH_Gasthaus zum Kube
Biergarten



ASPACH_Gasthaus zum Kube
Thomas und Konstanze Kube



HANWEILER_Traube Hanweiler
Terrasse



RUDERSBERG_Sonne | Hotel & Restaurant
Familie Nörr



MURRHARDT_Hinterer Hörschbachwasserfall



RUDERSBERG
Ausblick mit Streuobstwiese



RUDERSBERG_Sonne | Hotel & Restaurant

Der Schwäbische Wald liegt ungefähr 50 Kilometer nordöstlich von Stuttgart. Um bereits die Anreise möglichst kurzweilig zu gestalten, planen wir den ersten kulinarischen Stopp an einem beliebten Ausflugsziel, in der TRAUBE in HANWEILER. Der LANDGASTHOF liegt am Tor zum Schwäbischen Wald und lädt nicht nur bei einer längeren Reise ein, der Hektik und Enge der Landeshauptstadt zu entfliehen. Wir freuen uns, endlich mal wieder hier zu sein, denn Meisterkollege Frank Windeisen hat die Landküche seines elterlichen Traditionsgasthauses gelungen weiterentwickelt. Er bietet ein sehr schönes Angebot mit vegetarischen Köstlichkeiten und sogar einen veganen Rostbraten aus hausgemachtem Seitan an, der sich fest auf der Karte etabliert hat. Zeitgemäß, handwerklich wird hier gekocht, heimisch und doch mit modernen Anklängen. Deshalb ist die Rote Linsensuppe mit orientalischen Gewürzen hier ebenso heimisch wie der Rehbraten und der selbst gebeizte und selbst geräucherte Lachs.

Beschaulich führt uns der Weg durch den Schwäbischen Wald in Richtung RUDERSBERG. Natur, so weit das Auge reicht. Es handelt sich um ein Großschutzgebiet von 1.270 Quadratkilometer Fläche, von dem etwa 40 Prozent aus Naturschutz-, Land-

schaftsschutz oder speziellen Schutzgebieten bestehen. Im Gegensatz zu anderen Naturparks ist die Landschaft hier sehr abwechslungsreich. Mit den vielen Wäldern und Streuobstwiesen, Weinbergen, Grotten, Schluchten, Gewässern sowie lebhaften Städtchen und beschaulichen Weilern weist die Region eine unglaublich kleinteilige Kulturlandschaft auf. In RUDERSBERG angekommen checken wir bei Barbara Cardinale, ihres Zeichens Hotelmeisterin im HOTEL RESTAURANT SONNE, ein, wo wir uns nicht nur über ein sehr schönes weiträumiges Zimmer freuen, sondern auch auf den Erholungsbereich mit Schwimmbad und finnischer Sauna. Doch zuerst möchten wir die „Rudersberger Aussichtsbankle“ erkunden. Seit 2019 macht RUDERSBERG besondere Aussichten rund um den Ort ausfindig und stattet diese mit interessanten Sitz- und Liegemöglichkeiten aus, eine schöner als die andere. Wir finden, das könnte Schule machen, denn hier und da die Seele baumeln zu lassen, tief durchzuatmen und die heimische Aussicht zu genießen, ist wahrlich eine willkommene Abwechslung. Nach unserem Ausflug in die wilde unverfälschte Natur belohnen wir uns mit einem Sprung ins Schwimmbad und sehen den nächsten Köstlichkeiten aus der Küche von Ernst Nörr entgegen.

Ein perfekt gezapftes Bier läutet den Abend auf der Terrasse gelungen ein. Die Speisekarte bereitet uns große Freude. Sie ist gespickt mit besten regionalen Produkten, wie Wild aus dem Schwäbischen Wald, aber auch die eine oder andere Innerei, was uns besonders gut gefällt. Die Weinkarte bietet erstklassige regionale Winzer ebenso wie Internationales. Wer lieber alkoholfrei genießt, sollte hausgemachten Holundersirup oder Quittensaft bestellen. Das Frühstück lässt bei den Nörrs ebenfalls keine Wünsche offen. Die Liebe zur Region, zum Detail und zum Hausgemachten prägt das Haus durch und durch.

Der nächste Tag gilt WELZHEIM und Umgebung. Doch bevor wir die Wanderschuhe schnürten, besuchen wir den Archäologischen Park Ostkastell in WELZHEIM selbst, das direkt an der Deutschen Limes-Straße liegt und damit zum UNESCO Welterbe zählt. Das Freiluftgelände ist ideal für eine Zeitreise in die römische Geschichte und vermittelt einen Eindruck vom römischen Alltags-

leben. Zu lange möchten wir nicht verweilen, schließlich warten noch neun Kilometer durch die spektakuläre natürliche Wildnis rund um Welzheim auf uns. Wir erwandern das Strümpfelbachtal, erkunden den Ebni-See und sind glücklich über dieses Naturerlebnis, das erneut durchatmen lässt.

Durch beschauliches Grün führt uns der Weg über Auenwald direkt zu unserem nächsten kulinarischen Ziel. Ein echter Geheimtipp ist das EINHORN | RESTAURANT & HOTEL in OPPENWEILER, das im Juni 2021 unter ganz neuer Führung eröffnet hat, und zwar in kongenialer Konstellation. Familie Decker und Familie Munz betreiben als gleichberechtigte Partner das extrem hübsche Hotel mit 19 komfortabel und zeitgemäß eingerichteten Gästezimmern. Meisterkollege Alexander Munz, der sich im Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern einen Michelin Bib Gourmand erkocht hat, wagt im Einhorn einen Neuanfang gemeinsam mit seiner Frau, Pâtissière Ute Wagner-Munz, Jan Decker, mit dem

FASZINATION SCHÄRFE



Japanische Kultur trifft deutsche Perfektion – ein ganz besonderes Messer ist geboren. Der markante Kullenschliff und die perfekte Balance lassen das Yobocho [jobodscho] mühelos durch das Schneidgut gleiten. Das ist das Messer, das du lieben wirst!



www.giesser.de



OPPENWEILER
Einhorn | Restaurant & Hotel



OPPENWEILER
Einhorn | Restaurant & Hotel



MURRHARDT-FORNSBACH
Pfizenmaiers Kulinarium
am Waldsee



MURRHARDT-FORNSBACH_Pfizenmaiers Kulinarium am Waldsee



ALTHÜTTE-SCHLICHENHÖFLE_Landgasthof Birkenhof
Ehepaar Stroheck



ALTHÜTTE-SCHLICHENHÖFLE
Landgasthof Birkenhof



WELZHEIM_Römisches Ostkastell

er die Küche leiten wird, und dessen Frau Resi Decker, die die Rezeption und die Organisation übernehmen wird. Nach dem Motto „Neues aus der Welt, Gutes aus der Heimat“, das auf die internationale Koch- und Wettbewerbserfahrung bei gleichzeitiger Heimatverbundenheit der Paare anspielt, werden wir nicht enttäuscht: Frische, saisonale Zutaten mit viel Raffinesse zeigen, dass in der Küche nicht nur Wert auf Handwerk und Qualität gelegt wird. Die Ästhetik überzeugt genauso wie die Kreativität. Regionale Klassiker sind ebenso ansprechend wie feine Akzente aus aller Welt, die dezent eingestreut werden. Die Patisserie bringt einen zum Schwelgen. Glücklich gestärkt fallen wir in weiche Betten.

Den kommenden Tag lassen wir ruhiger angehen und bum-meln gemütlich durch BACKNANG, das Tor zum Schwäbischen Wald. Leider verpassen wir einen Besuch der Galerie der Stadt BACKNANG, ein Haus, das sich als feste Größe für zeitgenössische Kunst etabliert hat. Es empfiehlt sich, die Öffnungszeiten in die Planung einzubeziehen, nicht zuletzt, weil allein die Räume der mittelalterlichen Michaelskirche wirklich sehenswert sind. Dieses Mal schaffen wir es nicht, weil wir uns ein gutes schwäbisches Mittagessen bei Meister Thomas KUBE im gleichnamigen Gasthaus in ASPACH nicht entgehen lassen wollen. Freitag bis Dienstag überzeugt er gemeinsam mit seiner Frau Konstanze mit Hand und Herz. Klassisch schwäbisch isst man hier seit Generationen, handwerklich und hausgemacht. Der Zwiebelrostbraten gehört genauso auf den Tisch wie die Kässpätzle mit Salat oder die Semmelknödel mit sommerlich-frischen Pfifferlingen. Die köstlichen Maultaschen nehmen wir noch für zu Hause mit, bevor wir unser nächstes Ziel ansteuern.

Kein Kurztrip in den Schwäbischen Wald, ohne nicht eine Nacht im LANDGASTHOF BIRKENHOF in SCHLICHENHÖFLE zu verbringen. Wir streifen durch die Wälder. Der Spaziergang wird einmal mehr zur kleinen Wanderung, und wieder landen

wir am Ebnisee, sodass das Abendessen bei Küchenchef Eberhard Stroheck und Küchenmeister Martin Neudert wohlverdient erscheint. Besonders gerne sitzen wir in der rustikal gemütlichen Wirtschaft mit rot-weiß kariertem Ambiente oder in der idyllischen Gartenwirtschaft unter Obstbäumen und lassen unsere kleine Reise etwas Revue passieren. Die Spinat-Vollkornknödel überzeugen uns ebenso wie das Brezelknödel-Carpaccio und die heißgeliebte Tellersülze mit Bratkartoffeln und Schnittlauchvinaigrette. Wir genießen noch ein letztes Glas Wein im Garten und schlafen vorzüglich in dieser letzten Nacht.

Eine gute Ausgangsposition für unsere letzte Erkundung: Die schönste Schlucht der Gegend, das Hörschbachtal bei MURRHARDT erwartet uns. Auch wenn der Bachweg aktuell gesperrt ist, sind die Wasserfälle über die Forstwege erreichbar und ein echtes Naturerlebnis. Wer gerne wandert, sollte den zehn Kilometer langen Premiumwanderweg nehmen, der im Stadtzentrum von MURRHARDT beginnt, was sich auch empfiehlt, da es nicht viele Parkplätze gibt. Man kann nicht nur einen großartigen Ausblick bis nach Fornsbach genießen, sondern kommt auch zum Vorderen, und zum Hinteren Wasserfall und zur Franzenklinge. Kein anspruchsvoller Weg, auf den man sich auf jeden Fall etwas vorbereiten sollte. Bevor wir nach Hause fahren, gönnen wir uns noch eine letzte Einkehr am WALDSEE, den wir nach unserer Wanderung ansteuern. Ulrike und Helmut Pfizenmaier, ebenfalls Meisterkollege, bieten nicht nur eine sehr große, überdachte Terrasse, sondern auch einen idyllischen Blick auf den hübschen See und die umliegenden Wälder. Und wenn das Wetter einmal nicht mitspielt, nimmt man im großzügigen Wintergarten Platz. Bekannt sind PFIZENMAIERS für ihre große Auswahl an Fisch- und Wildgerichten.



KAISERSBACH_Ebnisee

Dabei beziehen sie das Wild von einem regionalen Jäger. Gerade das Rehsahnefleisch mit frischen Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle ist der Renner auf der Karte. Wem die Spätzle zu langweilig sind, der kann sich auch die hausgemachten Grünkohlknöpfe dazu bestellen.

Eines ist sicher: Den Schwäbischen Wald haben wir nicht das letzte Mal besucht, ein gewaltiges Naturerlebnis, besonders unter der Woche echt empfehlenswert, mit feinen kulinarischen Adressen und doch genial bodenständig und geerdet. Wir kommen wieder.

www.remstalkerrei.de

ER

DIE NEUE LINIE
EDITION »R«
DER REMSTALKELLEREI -
TROCKEN AUSGEBAUT

EDITION »R«

NEU
8 überzeugende
Weine für die
Gastronomie!

DIE NEUEN
INITIALEN
DES REMSTALS
STRUKTURIERT.
AUSSAGEKRÄFTIG.
INTERNATIONAL.

REMSTALKELLEREI
höher, fruchtiger, württemberger.

Nähere Infos über unseren Außendienst oder unter
www.remstalkerrei.de

Remstalkerrei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt-Beutelsbach
Telefon 07151 6908-0, info@remstalkerrei.de

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Sommerreise

- 1 **TRAUBE HANWEILER**
Weinstraße 59 | 71364 Winnenden-Hanweiler
Tel. 07195 139900 | gasthof@traube-hanweiler.de
traube-hanweiler.de
- 2 **SONNE | HOTEL & RESTAURANT**
Heilbronner Strasse 70 | 73635 Rudersberg-Schlechtbach
Tel. 07183 30592-0 | info@sonne-rudersberg.de
sonne-rudersberg.de
- 3 **GASTHAUS ZUM KUBE**
Beethovenstrasse 4 | 71546 Aspach
Tel. 07191 20495 | info@zum-kube.de
zum-kube.de
- 4 **EINHORN | RESTAURANT & HOTEL**
Hauptstraße 55 | 71570 Oppenweiler
Tel. 07191 312312 | info@restaurant-einhorn.de
restaurant-einhorn.de
- 5 **LANDGASTHOF BIRKENHOF**
Schlichenhöfle 2 | 71566 Althütte-Schlichenhöfle
Tel. 07183 41894 | info@schlichenhoehle.de
schlichenhoehle.de
- 6 **PFIZENMAIERS KULINARIUM AM WALDSEE**
Am Waldsee 9 | 71540 Murrhardt-Fornsbach
Tel. 07192 936039 | info@kulinarium.ws
kulinarium.ws



Wertvolle Reisetipps

SCHWÄBISCHER WALD TOURISMUS E.V.

schwaebischerwald.com

RUDERSBERG

rudersberg.de

WELZHEIM

welzheim.de

ASPACH

aspach.de

MURRHARDT

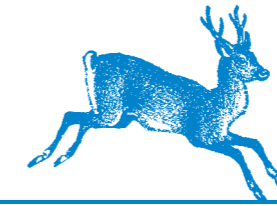
murrhardt.de

BACKNANG

backnang.de

GALERIE DER STADT BACKNANG

galerie-der-stadt-backnang.de



WARENKUNDE: REH

Ohne Reue

saisonal und nachhaltig

Die Hochsaison von Wildfleisch, insbesondere von Reh, liegt in der Weihnachtszeit. Wer kennt nicht den Genuss eines saftigen Rehrückens oder einer Rehkeule an Rotkraut und Kartoffelknödel. Doch Reh kann mehr!

Rehwild bzw. Reh gehört zur zoologischen Tiergattung der Hirschartigen, darunter zur Unterfamilie der Trughirsche, und wird dem Wildfleisch zugeordnet. Wildfleisch, auch bekannt als Wildpret, Wildbraet oder Wilpert bedeutet „Fleisch vom Wild“ und steht für „Fleisch von freilebenden Tieren“.

Das Reh zählt in Europa mit zu den häufigsten Wildtieren überhaupt, nicht zuletzt, da natürliche Feinde fehlen. Rehe leben artgerecht und nachhaltig in freier Wildbahn und können weitgehend ein Leben ohne Stress genießen. Die Ernährung gestaltet sich rein vegetarisch, auf dem Speiseplan stehen fast ausschließlich Gräser und Kräuter. Das macht sich nicht zuletzt in der hohen Qualität des Fleisches bemerkbar.

Rehfleisch steht wie kein anderes Fleisch für einen besonders geringen Fettanteil bei gleichzeitig hohem Eiweißgehalt. 100 g Rehfleisch haben gerade einmal 122 kcal Kalorien, bei 22,4 Gramm Eiweiß und 3,5 Gramm Fett. Dabei zählt Reh, gemeinsam mit Fisch, zu den eiweißreichsten Fleischarten. Verantwortlich dafür ist die Zusammensetzung der Aminosäuren – diese ist besonders ausgewogen und weist eine hohe biologische Wertigkeit auf. Der Fettanteil besteht aus einfach und mehrfach gesättigten Fettsäuren und hat ein günstiges Omega-3/Omega-6-Verhältnis. Rehfleisch enthält keine Kohlenhydrate aber auch keine Ballaststoffe und hat einen relativ niedrigen Cholesteringehalt. Beachtlich ist hingegen der Vitamingehalt von Rehfleisch. Neben großen Mengen an B-Vitaminen weist es einen ebenso hohen Anteil an Eisen, Selen und Zink auf. Durch den niedrigen Anteil an Bindegewebe bei heimischem Reh ist es zudem leichter verdaulich als andere Fleischsorten. Rehe sind besonders im zweiten Lebensjahr gut zum Verzehr geeignet. Die Tiere erreichen regulär ein Gewicht zwischen 15 und 30 Kilogramm. Das Fleisch von Rehen, die das erste Lebensjahr noch nicht vollendet haben, gilt als besonders zart in der Konsistenz und mild im Geschmack. Bei älteren Rehen, auch Böcke genannt, kann das Fleisch eine leicht herbe Note annehmen. Ältere Rehe werden aufgrund ihres festen Fleisches häufig mariniert, wohingegen das Fleisch von jungen Rehen meist naturbelassen bleibt.

Die Hauptsaison von Reh bzw. die gesetzliche Jagdzeit liegt zwischen Anfang Mai und Ende Dezember. Am besten kauft man Rehfleisch beim Jäger aus der Region. Der Jäger garantiert eine „artgerechte“ Tötung, das bedeutet eine sofortige Tötung mit einem „Blattschuss“ bzw. Kammerschuss. Innere

Verschmutzungen, die z. B. durch einen Schuss in das Gedärm entstehen können, sind unbedingt zu vermeiden. Durch das potenzielle Risiko einer Strahlenbelastung durch Caesium, auch 30 Jahre nach Tschernobyl, ist der Jäger gesetzlich dazu verpflichtet, das Wildfleisch speziell untersuchen zu lassen, bevor es in den Handel kommt. Besonders betroffen sind hierbei aber Wildschweine aus Südbayern. Das Risiko einer Bleibelastung besteht nur bei Verwendung von Bleimunition und nur in der Nähe des Einschussbereichs.

Beim Einkauf ist besonders darauf zu achten, dass das Rehfleisch keine schwärzlichen Verfärbungen hat und keinen metallischen Schimmer aufweist. Das Fleisch sollte eine satte rote Färbung haben und von mattem Schimmer sein. Zudem sollte es einen angenehmen Geruch haben.

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
Weitere Infos: www.mega-stuttgart.de

StaufenFleisch

Reichenauring 1 | 78333 Stockach
DAS ORIGINAL!

Steakery

MENÜPLAN
smart convenience food



SCHWÄBISCHER JÄGER & GEORGISCHE PÂTISSÈRE

Über ein Jahr ist es her, dass das erste „Azubi trifft Meister“-Kochshooting mit Alina Wolf von Burg Staufeneck und Matthias Nägele vom Hotel Lamm Hebsack unter dem Motto „Lamm im Lamm“ stattgefunden hat. Nach dem damaligen fulminanten Auftakt freut es uns umso mehr, erneut zwei würdige Sparringpartner gefunden zu haben. Bei unserem zweiten, nicht weniger fulminanten „Azubi trifft Meister“-Kochshooting traf Ana-Kristine Tatishvili, Koch-Auszubildende im zweiten Lehrjahr im Widmann's Alb.Leben in Königsbrunn-Zang, auf Meisterkoch Thomas Kube, seines Zeichens Inhaber des Gasthauses „Zum Kube“.

Das Gasthaus „Zum Kube“ hegt eine lange Familientradition, wurde es doch bereits 1954 von den Großeltern von Thomas Kube erbaut. Ursprünglich noch als Bauernhof geplant, entschieden sich die Großeltern bereits kurz nach der Fertigstellung, das Gebäude zum Gasthof umzufunktionieren – gab es doch genügend Bauernhöfe in Aspach, aber kein gemütliches Gasthaus mit einer gut-bürgerlichen Küche. Dabei war die Aufgabenverteilung klar, die Oma von Thomas Kube war in der Küche, sein Opa für die Gaststube verantwortlich. Mitte der siebziger Jahre trat die Mutter von Thomas Kube in den Familienbetrieb ein und teilte sich die Küche mit ihrer Schwiegermutter. Seit 2009 ist Thomas Kube als Küchenmeister für die Küche verantwortlich, seine Frau Konstanze für den Service. Thomas Kube, der erst letztes Jahr als neues Mitglied der Meisterversammlung willkommen geheißen wurde, besitzt nicht nur einen Jagdschein, sondern ist zudem aktiver Jäger und hat zusammen mit seinem Vater und einem Freund eine Jagd gepachtet. Die Rehe und Wildschweine erlegen sie teilweise selbst oder lassen sie von umliegenden befreundeten Jägern erlegen. Deren Fleisch und Innereien verarbeitet er, ganz nach dem Prinzip „nose to tail“, zu Wurst oder als Spezialität für seine Karte.

In Ana-Kristine Tatishvili war schnell eine passende Auszubildende gefunden, ist sie doch eine waschechte Konditorin und Chocolatière. Ein wahrer Glücksgriff – im doppelten Sinne: Bei Ana-Kristine Tatishvili steht im kommenden Lehrjahr der Umgang mit Fleisch auf dem Ausbildungsplan, und Thomas Kube hatte immer einen sehr guten Pâtissier an seiner Seite. Was lag also näher, als beide zum gemeinsamen Koch-Shooting bei Thomas Kube im Gasthaus „Zum Kube“ zu laden.

Als Vorspeise kredenzt Thomas Kube ein REH-CARPACCIO MIT INGEWECKTEM SPARGEL UND BRUNNENKRESSE. Den weißen Spargel hat er bereits ein paar Tage zuvor eingeweckt. Für die Marinade verwendet er Gurkenwasser, das er mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment, Lorbeer und Senfkörnern würzt. Den Spargel schneidet er in passende Stücke und gibt ihn mit der Marinade in ein Einweckglas. Nach 25-minütigem Einkochen im Wasserbad lässt er das Glas samt Inhalt kopfüber abkühlen. Thomas Kube pariert den Rehrücken, schlägt ihn in Frischhaltefolie ein und friert ihn im Tiefkühlfach an. Er bepinselt den Teller mit Olivenöl und würzt mit Salz und Pfeffer bevor er den Rehrücken in feine Tranchen schneidet. Währenddessen wäscht



2020
PINOT GRIS EDITION >R<
QBA TROCKEN
Remstallkellerei eG
Württemberg

REH-CARPACCIO MIT INGEWECKTEM SPARGEL
UND BRUNNENKRESSE
Das Rezept finden Sie unter www.meisterversammlung.de

Ana-Kristine Tatishvili die Brunnenkresse gründlich und mariniert sie nachfolgend mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Spargelfond. Thomas Kube richtet die Tranchen auf dem Teller an, würzt mit Salz und Pfeffer ab und beträufelt das Reh-Carpaccio mit Olivenöl und Bergkäse. Den eingeweckten Spargel drapiert er gekonnt auf dem Teller und garniert diesen mit der marinierten Brunnenkresse. Als Wein wird der 2020 Pinot Gris Edition >R< von der Remstallkellerei gewählt. Durch seine elegant-fruchtige Art passt er perfekt zur samtigen Textur des Reh-Carpaccios, auch in Verbindung mit dem Bergkäse. Die ausgeprägten Noten von hellen Früchten harmonieren bestens mit dem marinierten Spargel und dem Olivenöl. Einfach eine gute Wahl!

Als Zwischengang folgt die REHLEBER MIT COUSCOUS-SALAT UND JOGHURT. Ana-Kristine Tatishvili wäscht das Gemüse, schält Schalotte und Knoblauchzehe und schneidet alles in feine Würfel. Nach dem Entkernen der Paprika und dem Kleinschneiden der Frühlingszwiebeln schneidet Thomas Kube Paprika, Tomate und Gurke in feine Würfel. Petersilie und Minze werden fein gehackt. Für den Couscous-Salat schwitzt er die Schalotte und den Knoblauch in Olivenöl



2017
BLAUBURGUNDER
ALTO ADIGE DOC
Cantina Tramin
Südtirol Italien

REHLEBER MIT COUSCOUS-SALAT UND JOGHURT
Das Rezept finden Sie unter www.meisterversammlung.de

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



ANA-KRISTINE TATISHVILI

Ana-Kristine Tatishvili ist in der georgischen Patisserie-Szene keine Unbekannte – und das mit gerade einmal 24 Jahren. Bereits 2017 gewann sie in der Disziplin „Patisserie“ die Berufsmesterschaft „Worldskills Georgia“ und nahm erfolgreich an den „Worldskills Abu Dhabi“ teil. Nach Stationen in Georgien als Chocolatière und Konditorin arbeitete sie sich zur Chef-Konditorin in der Konditorei „Lily Vanili“ by Lily Jones (Tiflis), hoch. An der „Georgischen Akademie für Kulinaristik“ gab sie Dessert-Kurse, nachdem sie das Staatliche Kolleg „Ikarus“ im Studienprogramm Konditorei absolviert hatte. Zurzeit befindet sie sich im zweiten Lehrjahr zur Köchin bei Widmann's Alb.Leben.



Was der Meister noch nicht wusste ...
TIPP VOM AZUBI

Um flache schöne Tartelettes zu bekommen, backt man den Teig am besten blind. Das heißt, man bedeckt den Teig mit Backpapier und gibt etwas Gewicht darauf (z. B. Blindbackerbsen, Reis, Erbsen). Zehn Minuten backen, Backpapier und Gewicht entfernen und weiterbacken, bis sie eine goldene Farbe haben.

10 FRAGEN AN ANA-KRISTINE TATISHVILI

Koch/Köchin werde ich, weil ich von jedem Aspekt der Gastronomie fasziniert bin.

Mein Schlüsselerlebnis: WorldSkills Meisterschaft in Abu Dhabi.

Am meisten bewundere ich unterschiedliche Konsistenzen und Geschmackskombinationen.

Meine große Stärke Organisation und Planung.

Schwach werde ich für fluffige Marshmallows.

Besonders stolz bin ich auf mein Dessert und meine Petit fours auf der Speisekarte des Ein-Sterne-Restaurants Ursprung.

Am liebsten koche ich Salate, Suppen und Süßspeisen.

In meiner Freizeit mache ich gerne Sport.

Meine Lieblingspeise: Khachapuri.

Unbedingt entdecken will ich, wie man seine eigenen Rezepte von null auf erstellt.

THOMAS KUBE

Nach seiner Koch-Ausbildung im Gasthaus Lamm in Aspach startete Thomas Kube richtig durch. Angefangen vom Berghotel Schlossanger Alp über diverse erstklassige Adressen in der Schweiz, wie das Hotel Belvedere in Grindelwald, das Hotel Le Grand Chalet in Gstaad oder das Waldhotel National in Arosa bis hin zum Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee, Thomas Kube sammelte einen breiten internationalen Erfahrungsschatz. Zudem absolvierte er den Lehrgang zum Küchenmeister auf der Hotelfachschule in Heidelberg. Nach vielen Jahren im Ausland zog es ihn an den Bodensee ins Restaurant im Zeppelinmuseum, bevor er 2009 das Gasthaus Zum Kube eröffnete, das er bis heute betreibt.

Was der Azubi noch nicht wusste ...
TIPP VOM MEISTERKOCHE

Ich habe gleich zwei Tipps: 1.: Die Leber erst würzen, wenn sie angebraten ist. Das Salz entzieht der Leber Wasser, die Feuchtigkeit fehlt beim Braten und die Leber wird hart. 2.: Beim Soßen einreduzieren immer öfters ablöschen, so erhält man mehr Extrakt und Farbe.



10 FRAGEN AN THOMAS KUBE

Meister bin ich seit 2005

Mein (eigentlicher) Berufswunsch: Förster

Am meisten bewundere ich Eckart Witzigmann

Meine große Stärke Teamfähigkeit

Schwach werde ich für Gummibärchen

Besonders stolz bin ich auf meine Familie

Am liebsten koche ich Spargel und Wild

In meiner Freizeit bin ich gerne in der Natur

Meine Lieblingspeise: Linsen mit Spätzle

Was ich unbedingt entdecken will eine Alpenüberquerung

an, gibt Tomatenmark und den Couscous hinzu, füllt den Topf mit Gemüsebrühe auf und lässt es kurz aufkochen, bevor er den Couscous circa 15 Minuten quellen lässt. Ana-Kristine Tatishvili beobachtet die Schritte gespannt, bevor sie das kleingeschnittene Gemüse und die gehackten Kräuter in eine Schüssel gibt. Thomas Kube hebt den Couscous unter, gibt etwas Olivenöl und Zitronensaft dazu und schmeckt den Salat mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer, Chiliflocken und Kurkuma ab. Während der Couscous-Salat noch etwas zieht, schneidet Thomas Kube die Rehleber in größere Würfel, steckt sie auf einen Spieß und brät sie in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und frischem Rosmarin an. Ana-Kristine Tatishvili sticht inzwischen eine Kugel vom Couscous-Salat ab, gibt sie in eine große Suppenschale und richtet den mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckten Joghurt in einem kleinen Schälchen an. Thomas Kube legt den frisch aus der Pfanne gebratenen Rehleber-Spieß darüber – et voilà. Dazu wird der 2017 Blauburgunder Alto Adige von der Cantina Tramin aus Südtirol kombiniert. Ein echter Volltreffer. Die samtig-weiche Textur gepaart mit Aromen von Waldbeeren, Pflaume und Kirsche passen perfekt zu der auf den Punkt gebratenen Leber. Der Couscous-Salat fängt die leicht frische Säure des Blauburgunders gekonnt ab. Santé!

Der Hauptgang, GESCHMORTE REHHAXE MIT APRIKOSEN-POLENTA UND PFIFFERLINGEN, bedarf einer vorherigen Aufgabenverteilung zwischen Thomas Kube und Ana-Kristine Tatishvili, damit alles auf den Punkt angerichtet werden kann. Nach einer kurzen Besprechung legen beide motiviert los. Das Rezept sowie den dazu passenden Wein finden Sie im „Rezeptkasten“ auf Seite 27.

Nach dem gelungenen Hauptgang begibt sich Ana-Kristine Tatishvili an die Zubereitung ihres Desserts – FEINES VON HIMBEERE, ESTRAGON UND ERDBEERE. Den Hauptbestandteil bildet das Dessertörtchen. Dieses wird zuvor in einer Form in umgekehrter Reihenfolge geschichtet und nachfolgend gestürzt. Für das Erdbeermousse schlägt Ana-Kristine Tatishvili Eigelb und Zucker auf, weicht Gelatine in kaltem Wasser ein, verrührt Sauerrahm und Erdbeerpüree, erwärmt die Milch und löst die Gelatine darin auf. Unter ständigem Rühren gibt sie nach und nach die Erdbeer-Sauerrahm-Masse in die Milch, gibt ein aufgeschlagenes Eigelb dazu, schlägt die Sahne weich auf und hebt diese langsam unter. Sie portioniert die fertige Mousse in die Formen und lässt sie ziehen. Für das Estragon-Supreme entsaftet sie den Estragon. Thomas Kube schlägt inzwischen



2019
URSPRUNG
QBA TROCKEN
Weingut Markus Schneider
Pfalz

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

Geschmorte Rehhaxe mit Aprikosenpolenta und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

Rehhaxe: 4 Reh-Hinterhaxen | 4 EL Pflanzenöl | 100 g Tomatenmark | 1 Zwiebel | 1 Karotte | ¼ Sellerie, | ¼ Stange Lauch | 250 ml Rotwein | 2 l Kalbsfond | Salz | Pfeffer | 2 Lorbeerblätter | 2 Wacholderbeeren

Aprikosenpolenta: 125 g Polenta | 500 ml Wasser | 200 g Aprikosen, als Püree gekocht | 10 getrocknete Aprikosen | 1 TL Salz | Muskatnuss | 40 g Parmesan, gerieben

Pfifferlinge: Pfifferlinge | 1 EL Pflanzenöl | 1 Schalotte | ½ Bund Schnittlauch

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch gut waschen und schälen und danach in circa fünf Millimeter große Würfel schneiden. Die Rehhaxen in einem Topf in Pflanzenöl scharf anbraten. Die Rehhaxen aus dem Topf nehmen, nun die Zwiebeln und das Gemüse in den Topf geben und goldbraun braten. Tomatenmark zugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Den Rotwein bis auf ein Minimum reduzieren, danach den restlichen Rotwein dazugeben. Diesen nochmals einreduzieren lassen. Die Rehhaxen wieder in den Topf geben, Lorbeerblätter und Wacholder hinzufügen, mit Kalbsfond aufgießen, bis alles bedeckt ist, und bei leichter Hitze eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die weichgeschmorten Rehhaxen entnehmen, den Fond etwas einreduzieren lassen, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Haxen wieder in die Sauce geben und abschmecken.

Für die Polenta 0,5 l Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und etwas Muskatnussabrieb würzen. Die Polenta nach und nach in das Wasser rühren und bei minimaler Hitze mit geschlossenem Deckel zehn Minuten garen.

Die Aprikosen würfeln, leicht kochen und pürieren. Unter das fertige Aprikosen-Püree die klein gewürfelten getrockneten Aprikosen und den Parmesan unterziehen.

Die Pfifferlinge gründlich putzen und waschen, die Schalotten schälen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Pfifferlinge in eine heiße Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben und mit den Schalotten anbraten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und Schnittlauch dazugeben. Die Rehhaxe mittig, die Polenta seitlich auf dem Teller anrichten und mit Pfifferlingen garnieren. Etwas Soße auf den Teller träufeln.

Der 2019 URSPRUNG vom Weingut Markus Schneider aus der Pfalz, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser, passt wie die Faust auf Auge. Die saftigen reifen Aromen von Johannisbeere, Cassis und dunkler Schokolade harmonieren perfekt zur butterartigen Rehhaxe und stellen einen guten Kontrast zur Aprikosenpolenta dar, die Frühlingzwiebeln liefern den nötigen Frischekick. Einfach eine tolle Kombination.

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



NEU

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



Eigelb und Zucker auf, nachdem er zuvor die Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht hat. Ana-Kristine Tashvili kocht die Milch mit Sahne auf, gießt sie auf die Eigelb-Zucker-Masse, verrührt sie und erhitzt sie erneut unter ständigem Rühren auf 82 °C, gießt die heiße Masse auf die weiße Schokolade, rührt die Gelatine unter und verrührt alles zu einer gleichmäßigen Masse. Thomas Kube gibt den Estragonsaft hinzu und verrührt ihn. Ana-Kristine übernimmt und gießt das Estragon Supreme auf die Erdbeer-Mousse auf und stellt sie kalt. Für das Himbeergelee weicht Thomas Kube die Gelatine in kaltem Wasser ein, kocht die Himbeerpüree-Zucker-Masse einmal auf und löst die Gelatine in der heißen Masse auf. Ana-Kristine setzt das Finish und gibt sie auf das abgekühlte Estragon Supreme. Für den Biscuit financier erhitzt Ana-Kristine Tashvili Butter, bis sie nussig riecht und eine goldbraune Farbe hat. Nachdem sie Mehl, Puderzucker, Mandelmehl und Backpulver in eine Schüssel gegeben hat, vermengt sie Trimoline (alternativ Honig) und Eiweiß, hebt beides in die Schüssel unter und gießt die auf 60 °C abgekühlte Butter in drei Stufen hinein, wartet, bis ein glatter Teig entsteht, streicht die Masse auf ein Backblech und lässt sie bei 180 °C circa zehn Minuten backen. Nachfolgend positioniert sie das Biscuit financier auf dem Himbeergelee und lässt alles gut durchkühlen.

Die weiße Schokoladen-Ganache hat Ana-Kristine am Tag zuvor vorbereitet. Sie kocht Sahne auf, gießt sie auf die Schokolade, gibt Gelatine hinein, verrührt alles, gibt den Frischkäse hinzu und mixt die Masse gut auf, bevor sie sie für einen Tag kaltstellt. Bevor sie die Ganache kunstvoll auf das Törtchen spritzt, schlägt sie die kalte Masse kurz auf. Für das Himbeer-

sorbet kocht Ana-Kristine alle Zutaten unter ständigem Rühren einmal auf, füllt die Masse in einen Pacojet-Becher und stellt diesen im Gefrierfach kalt. Um die Vanillesauce zuzubereiten schlägt Ana-Kristine Eigelb und Zucker auf, kocht die Milch mit Vanille auf, gibt das Eigelb hinzu und erhitzt alles unter ständigem Rühren auf 82 °C. Danach kühlt sie die heiße Soße im Eisbad ab. Thomas Kube staunt nicht schlecht, wie routiniert Ana-Kristine die einzelnen Schritte vollzieht. Auch die Meringue, hierzulande bekannt als Baiser, fertigt Ana-Kristine selbst an. Sie erhitzt Zucker (200 g) und Wasser auf 118 °C, schlägt nachfolgend Zucker und Eiweiß auf, bis sie fluffig sind, fügt währenddessen den heißen Sirup hinzu und schlägt die Masse weiter auf, bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Die kalte Masse streicht sie auf eine Silikonmatte, flammt sie ab und gibt sie bei 90 °C für ein bis zwei Stunden in den Backofen, bis sie knusprig ist. Danach zerbricht sie die Masse in kleine Stücke. Ana-Kristine platziert das Dessertörtchen auf dem Teller, dekoriert es mit essbaren Blüten, gibt ein paar kleine Stücke Meringue auf den Teller, um darauf das Himbeersorbet anzurichten und tröpfelt die Vanillesauce auf den Teller. Der 2020 Pet Nat >Try<, ein naturtrüber Perlwein der Remstalkellerei, aus Muskattrollinger unterstützt mit seiner fruchtigen und frischen Aromatik das luftig, leichte Sommerdessert. Aromen von reifen Erdbeeren, Rosenblüten, versetzt mit einer leichten Hefenote passen sich optimal an das Dessert an und machen Lust auf mehr.

Ein langer und aufregender Tag neigt sich dem Ende zu und mit ihm das zweite „Azubi trifft Meister“-Kochshooting. Über eines sind sich Ana-Kristine Tashvili und Thomas Kube einig: So viel Neues lernt man selten an einem Tag. Ana-Kristine Tashvili ist nun besser gewappnet, was das Arbeiten mit Fleisch betrifft, und Thomas Kube hat nun ein paar weitere Kniffe und Tricks für ausgefallene Desserts in petto. Wir danken allen für den wundervollen Tag und ihre damit verbundene Zeit.



FEINES VON HIMBEERE, ESTRAGON UND ERDBEERE

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

UND SONST NOCH?

Albert Bofinger ein Name
 Albert Bofinger Küchenmeister eine Institution
 Albert Bofinger „Chef Albert“ Lehrmeister und menschliche Größe

„Das Leben ist kein Problem, das gelöst werden muss – sondern ein Abenteuer, das gelebt werden will.“

Albert Bofinger verstarb am 18. Mai 2021 im Alter von 85 Jahren.

Albert Bofinger war ein ehrenvoller Repräsentant unseres Berufstandes, der sich durch seine Fachkenntnisse und durch sein großes Fachwissen eine hohe Wertschätzung erworben hat. Er war stets ein fachkundiger und hilfsbereiter Kollege und mit seiner verbindenden, humorvollen Art ein großes Vorbild. Unter seiner Küchenleitung stellte das Restaurant Sonne-Post in Murrhardt jahrzehntelang die erste Adresse und die gastronomische Institution in Baden-Württemberg dar. Die Sonne-Post galt als Kaderschmiede für viele Meisterkollegen, sei es als Lehrling oder als Mitarbeiter. Durch seinen Führungsstil „Fordern und Fördern“ erwarb er großen Respekt bei seinen Mitarbeitern und Kollegen.

Er galt als Gründungsmitglied der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., engagierte sich maßgeblich im Stuttgarter Kochkolleg und beim „Diner der 10 Chefs“ und war zudem im Prüfungsausschuss der IHK.

Wir nehmen Abschied von einem hochverdienten Kollegen und geschätzten Freund

Wir werden Albert Bofinger als einem großen Menschen und Küchenmeister innerhalb unserer Reihen ein ehrenvolles Andenken bewahren.

Termine für Meister

Abhängig von der aktuellen Situation

SEPTEMBER 2021

8. September 2021
KLM: IN DEN WEINBERGEN
 mit flüssiger Verpflegung im Korb

13. September 2021
MEISTERLICH AUSBILDEN: PILZFÜHRUNG
 mit Andreas & August Kottmann, Gasthof Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-Gosbach

OKTOBER 2021

1. Oktober 2021 – 31. März 2022
MEISTERVEREINIGUNG UND BETTER TASTE GMBH GO EXPO 2020
 Dubai | Vereinigte Arabische Emirate

5. Oktober 2021
MEISTERLICH AUSBILDEN: TERRINEN UND FARCEN
 mit Andreas Kottmann

18. Oktober 2021
MEISTERLICH AUSBILDEN: WIE ZERLEGE ICH EIN GANZES TIER
 mit Andreas Kottmann

NOVEMBER 2021

11. November 2021
KLM: MARTINSGANSESSEN „GANZ VIEL GANS“
 in Kornwestheim

15. November 2021
MEISTERLICH AUSBILDEN: VOM OBST ZUM DESTILLAT
 mit Andreas & August Kottmann, Gasthof Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-Gosbach

UND SONST NOCH?

GUIDE MICHELIN 2021

Michelin-Sterne und Bib Gourmand Deutschland

Gespannt wartet die gastronomische Welt jedes Jahr Anfang März auf die Veröffentlichung des neuen GUIDE MICHELIN Deutschland und auf die darin ausgezeichneten gastronomischen Betriebe, sei es mit MICHELIN-Sternen, mit dem „Bib Gourmand“ oder seit 2020 mit dem neu eingeführten „MICHELIN Grüner Stern“.

So auch die Meisterköche der Meistervereinigung. So gut wie alle Betriebe konnten ihre Auszeichnung von 2020 verteidigen, lediglich zwei wurden umgestuft.

Ganz besonders freut uns die Auszeichnung des neu konzipierten Gourmetrestaurants „fine dining RS“ von Rolf Straubinger mit einem MICHELIN-Stern unter seinem langjährigen Küchenchef Markus Waibel, der bereits in der Rubrik „Foodbloggerin trifft Meister“ in der Dezemberausgabe 2018 vorgestellt wurde. Ebenso freut uns die Auszeichnung des Gasthaus Widmann's Löwen von Frank Widmann sowie die Auszeichnung des Ursprung – das Restaurant von Andreas Widmann mit dem „MICHELIN Grüner Stern“.

2020 war ein besonderes Jahr für den Guide MICHELIN. Doch dank weitreichender Anpassungen und Umstrukturierungen konnte der Guide



Unsere Mitgliedsbetriebe – ausgezeichnet mit Michelin-Stern(en)

Drei Sterne

- Restaurant Bareiss, Baiersbronn
- temporaire – Schwarzwaldstube (Traube Tonbach), Baiersbronn *

Ein Stern

- Schwabenstube (Adler Asperg), Asperg
- Gourmetrestaurant Berlins Krone, Bad-Teinach-Zavelstein
- Gourmetrestaurant Schlossberg (Romantikhôtel Sackmann), Baiersbronn
- temporaire – Köhlerstube (Traube Tonbach), Baiersbronn *
- Maerz – Das Restaurant, Bietigheim-Bissingen
- Landhaus Feckl, Ehningen
- Gourmet Restaurant AVUI, Fellbach
- Oettingers Restaurant, Fellbach
- Ursprung – das Restaurant, Königsbronn-Zang
- Gasthof zum Bad, Langenau
- Gourmetrestaurant „fine dining RS“ auf Burg Staufenneck, Salach *
- Restaurant Eisenbahn, Schwäbisch Hall
- Der Zauberlehrling, Stuttgart
- Gourmetrestaurant 5 (Five), Stuttgart
- Restaurant Siedepunkt, Ulm

* neu ausgezeichnet

MICHELIN seinen hohen Qualitätsstandard halten und die Gastronomien – auch durch den Einsatz zusätzlicher internationaler Inspektoren – gewohnt abprüfen.

Durch die Auszeichnungen 2021 hat sich die Anzahl der Sterne-Restaurants auf 310 erhöht. Es wurde ein neues 3-Sterne-Restaurant ausgezeichnet, drei neue 2-Sterne-Restaurants sowie 25 neue 1-Sterne-Restaurants. Auch die Anzahl der Bib Gourmand Auszeichnungen erhöhte sich um 17, die Anzahl der Restaurants, die mit dem „MICHELIN Grüner Stern“ ausgezeichnet wurden erhöhte sich mit 35 neuen Auszeichnungen auf 53 Betriebe.

Der „Bib Gourmand“ zeichnet Restaurants aus, die gute Küche zu moderaten Preisen anbieten, das heißt, dass ein Drei-Gänge-Menü nicht mehr als (inzwischen) 39 Euro kosten sollte. Zu erkennen ist der Bib Gourmand am lächelnden Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“. Der „MICHELIN Grüner Stern“ zeichnet Restaurants aus, die besonders nachhaltig handeln, sei es z. B. durch den Fokus auf regionale Produkte oder die Saisonalität der Gerichte.

2021 kann Baden-Württemberg erneut seine Position mit den meisten Sterne-Restaurants in Deutschland mit insgesamt 73 Gastronomien verteidigen, darunter zwei 3-Sterne-Betriebe, neun 2-Sterne-Betriebe und 62 1-Sterne-Betriebe.

Nachfolgend finden Sie alle unsere mit Sternen, dem Bib Gourmand und dem „MICHELIN Grüner Stern“ ausgezeichneten Betriebe. Die Meistervereinigung ist stolz, solch engagierte und höchst kulinarische Betriebe zu ihren Mitgliedern zählen zu dürfen, und gratuliert zu deren Erhalt und insbesondere zur Neuauszeichnung.

Unsere Mitgliedsbetriebe – ausgezeichnet mit dem Bib Gourmand

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



Unsere Mitgliedsbetriebe – ausgezeichnet mit dem „MICHELIN Grüner Stern“

- Gasthaus Widmann's Löwen, Königsbronn-Zang *
- Ursprung – das Restaurant, Königsbronn-Zang *



Fehlerteufel

„Mild – milder – Milchlamm“ – Ausgabe Oktober 2020

In der Ausgabe #60 des Meistermagazins hat sich in der Warenkunde auf Seite 24 ein Tippfehler eingeschlichen. Wir bitten dies zu entschuldigen.

Im letzten Absatz wurde auf einen hohen Cholesterinanteil, „ca. pro 100 g / 70 g Cholesterin“ hingewiesen. Selbstverständlich handelt es sich hierbei um „ca. pro 100 g / 70 mg Cholesterin“.

Grundsätzlich liegt der Cholesteringehalt beim Lamm unter dem von vielen anderen Fleischsorten. Da Fleisch generell Cholesterin enthält, sollte Fleisch nur zweibis dreimal pro Woche verzehrt werden.

Unser Dank gilt den aufmerksamen Lesern des Meistermagazins.

Die Redaktion

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS
HOHENLOHE



FOOD IM FOKUS
BOEUF DE HOHENLOHE

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

BILDNACHWEISE Titel: Philipp Sedlacek S3: Stadt-Land-Fluss: Schwäbischer Wald Tourismus; Azubi trifft Meister: Philipp Sedlacek S4 und S5 oben: Messe Stuttgart S10 und S11 oben: Fotograf: Daniel Schneider S14: Expo 2020 Dubai S16/17: Schwäbischer Wald Tourismus S18: Rudersberger Aussichtsbankle: Gemeinde Rudersberg; Ausblick mit Streuobstwiese: Schwäbischer Wald Tourismus S19: Hinterer Hörschbachwasserfall: Schwäbischer Wald Tourismus S21: Römisches Ostkastell und Ebensee: Schwäbischer Wald Tourismus S22: Schwäbischer Wald Tourismus S23: ClipArt ETC/Everybody's Cyclopeda (New York, NY: Syndicate Publishing Company, 1912) S24-28: Azubi trifft Meister: Philipp Sedlacek S31: Mühle am Kocher: Franzfoto/Wikimedia Commons; Blick auf Waldenburg: Holger Uwe Schmitt/Wikimedia Commons; Rindertatar: Hampp Verlag Stuttgart – hamppverlag.de; Rind: ChiemSeherin/pixabay.

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



Persönliche Daten ändern. Klick.

Ihr AOK-KundenCenter
für die Hosentasche.
Jetzt downloaden!



Als App im App Store und auf Google Play.
Oder online unter **meine.aok.de**