Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

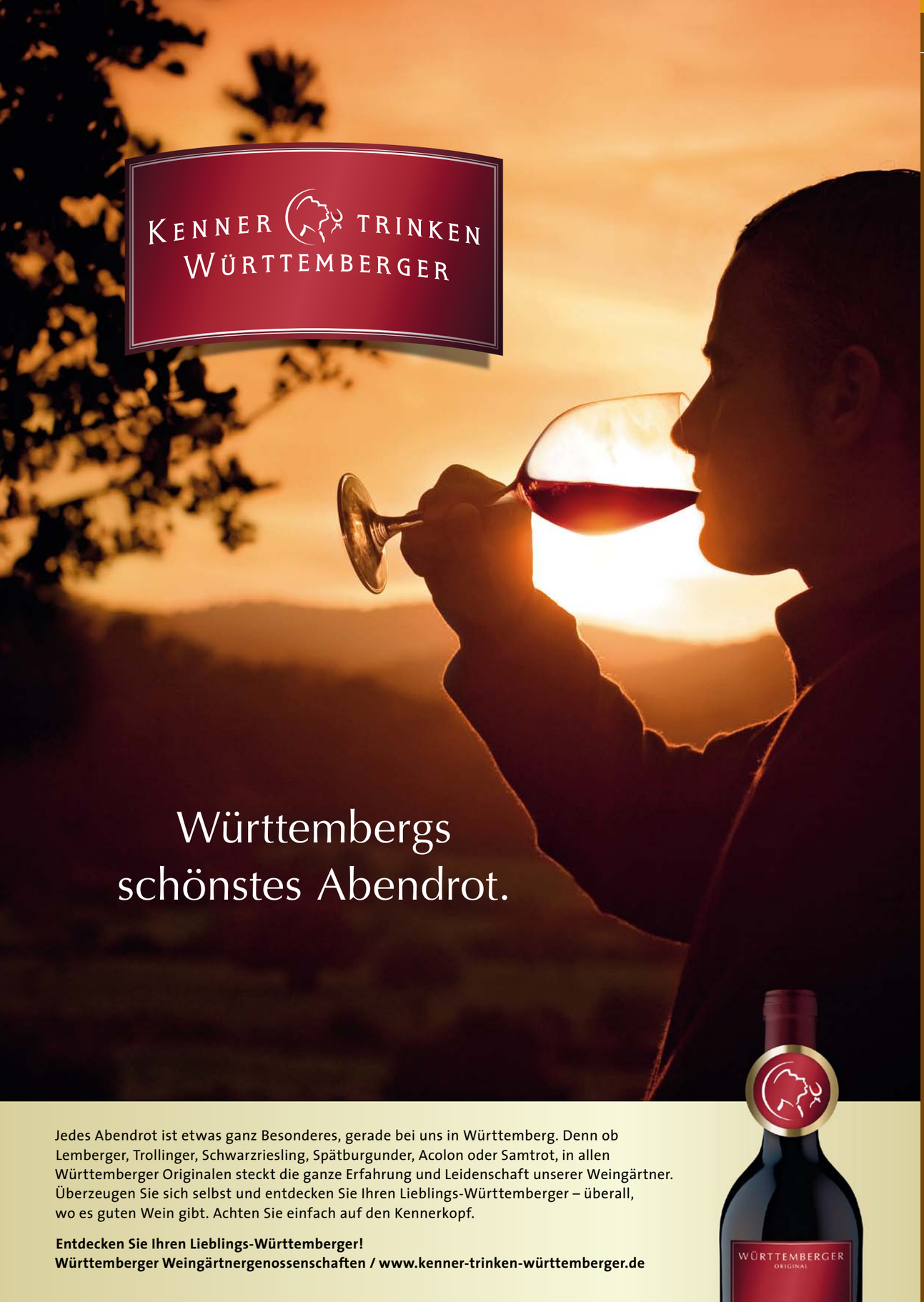
Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
01-2011 ‖ Nr. 27

„MEISTERLICH AUSBILDEN" FÜR DIE ZUKUNFT
Nachwuchsförderung als Erfolgsrezept der Meistervereinigung

EMPFANG ZUM TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT
Meister-Catering zu Gast in der Deutschen Botschaft in Paris

„LUDWIG HEER & FRIENDS LIEBLINGSREZEPTE"
Ein Kochbuch voll kreativem Genuss

www.meistervereinigung.de



Jedes Abendrot ist etwas ganz Besonderes, gerade bei uns in Württemberg. Denn ob Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Acolon oder Samtrot, in allen Württemberger Originalen steckt die ganze Erfahrung und Leidenschaft unserer Weingärtner. Überzeugen Sie sich selbst und entdecken Sie Ihren Lieblings-Württemberger – überall, wo es guten Wein gibt. Achten Sie einfach auf den Kennerkopf.

Entdecken Sie Ihren Lieblings-Württemberger!
Württemberger Weingärtnergenossenschaften / www.kenner-trinken-württemberger.de

Meisterliche Veränderungen

Der Jahreswechsel 2010/2011 liegt nun schon einige Zeit zurück. Ich hoffe, liebe Leser, Sie sind alle gesund und erfolgreich in das neue Jahr gestartet.

Was verbinden Sie persönlich mit einem Jahreswechsel? Oftmals gehen doch mit einem solchen Ereignis unsere Hoffnungen und Wünsche nach Innovationen oder Veränderungen einher. Man betrachtet den Jahreswechsel in diesem Zusammenhang gerne als Chance des Aufbruchs und Neubeginns.

Auch wir von der Meistervereinigung Gastronom schlagen für die Zukunft neue Wege ein – ohne natürlich die gewohnten Pfade des Qualitäts-Versprechens in unseren Mitgliedsbetrieben zu verlassen.

Unser Meister Magazin erstrahlt ab sofort in einem neuem Glanz und stellt mehr denn je die Visitenkarte des Qualitätsanspruchs unserer Meisterküche dar. Ein modernes Design, ausdrucksstarke Bilder sowie interessante Berichte rund um die vielen kulinarischen Themen der Meistervereinigung prägen den Charakter des Magazins. Dieses ist Ausdruck unserer kontinuierlichen Qualitätsphilosophie, zu der wir uns auch künftig insbesondere durch unsere verstärkte Nachwuchsförderung verpflichten möchten.

Wir von der Meistervereinigung Gastronom nehmen uns selbstverständlich den zunehmenden Nachfragen der Verbraucher nach den Bezugsquellen von Lebensmitteln sowie dem übergreifenden Wunsch nach hochwertigem und ehrlichem Genuss an. Unsere Mitgliedsbetriebe sind der gelebte Beweis für das Bekenntnis zur Verwendung heimischer und regional bezogener Produkte sowie deren hochwertigen Verarbeitung. Darauf, liebe Leser, können Sie sich auch in der Zukunft verlassen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen ein glückliches neues Jahr mit vielen schönen und genussreichen Momenten in den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung Gastronom. Wir freuen uns darauf, auch in 2011 Ihre Gastgeber zu sein.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

2 **Ausstellermannschaft auf der ECC 2010**
Meistervereinigung bestätigt in Luzern den Erfolg von 2008

4 **Patrick Lindner kocht in Krehl's Linde**
Ein „singender Koch" zu Gast in der Küche von Volker Krehl

6 **Stimmungsvolle Jahresabschlussfeier 2010**
Meistervereinigung feiert in Harald Hartmanns „Zähringer Stuben"

7 **Meldungen und Termine**
Aktuelles und Meldungen rund um die Meistervereinigung

8 **Auszubildenden-Seminar**
Jungköche der Meistervereinigung besuchen die KräuterWelt in Trochtelfingen

10 **Deutscher Jugendmeister Andreas Widmann**
Großer Erfolg für die Nachwuchsarbeit der Meistervereinigung

MEISTER-CATERING

12 **Tag der Deutschen Einheit**
Meister-Catering zu Gast in der Deutschen Botschaft in Paris

14 **23. Bundesparteitag der CDU**
Feine Meisterküche beim CDU-Bundesparteitag 2010 in Karlsruhe

MEISTERLICH GENIESSEN

16 **Landgasthof „Hirsch" in Aichwald-Schanbach**
Echte schwäbische Küche in familiärer Atmosphäre

19 **„Ludwig Heer & Friends Lieblingsrezepte"**
Ein Kochbuch voll kreativem Genuss

22 **Gasthaus „Zum Hirsch" in Weinstadt-Strümpfelbach**
Ehrliche Küche mit leichter Finesse

25 **Meisterlichen Genuss verschenken**
Mit dem Geschenkgutschein der MVG

SEHENSWERTES

26 **Tourismus Baden-Württemberg**
„Echt Schwarzwald" – Regional genießen in den Naturparks

21 **Impressum**

Meistervereinigung bestätigt auf der ECC Luzern den Erfolg von 2008

Wie bereits vor zwei Jahren hat sich die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. bei der European Culinary Challenge 2010 in Luzern erneut den zweiten Platz im Teamwettbewerb sowie Goldmedaillen in den Einzelwertungen gesichert.

Auch in diesem Jahr hatte der Schweizer Kochverband europäische Koch-Teams zu diesem Live-Kochwettbewerb der kulinarischen Extraklasse eingeladen. Die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. war als Vertreter Deutschlands mit einem sechsköpfigen Team aus Baden-Württemberg, unter der Leitung des neuen Teamchefs Alexander Munz, vor Ort. Vom 12. bis 16. September 2010 traten im schweizerischen Luzern Mannschaften aus Deutschland, Italien und der Schweiz gegeneinander an.

Meistervereinigung misst sich mit europäischen Kochteams der Spitzenklasse.

Das Team setzte sich zusammen aus: Alexander Munz (Teamchef), Roland Szüsz (Vorspeise), Hans Häge (Hauptgang), Andreas Widmann (Hauptgang), Andreas Kottmann (Dessert), Stefan Härlin (Tournant) und Sigrun Bay.

Weitere Teilnehmer an der European Culinary Challenge waren die Mannschaft des Restaurants Kreuz in Egerkingen, das italienische Team Veneto Chef sowie der Cercle des Chefs de Cuisine aus dem Kanton Zürich.

Die European Culinary Challenge fand nach 2008 zum zweiten Mal im Rahmen der Schweizer Branchenfachmesse ZAGG statt und das erstmalig in den Neubauten der Messehallen Luzern. Die ECC gilt heute als einer der wichtigsten Wettbewerbe der internationalen Küche. Dem Publikum wurde in einer für alle einsichtigen Küche und durch Übertragung auf Großbildleinwände echtes Kochhandwerk unter „Wettkampfbedingungen“ präsentiert.

Im Rahmen eines Überraschungsauftritts außer Konkurrenz wurde die European Culinary Challenge am 12. September von der Schweizer Koch-Nationalmannschaft und dem Swiss Armed Forces Culinary Team eröffnet. Im Zeitraum vom 13. bis 16. September fanden die offiziellen Wettbewerbe der ECC statt. Das Team der Meistervereinigung stellte sich am 14. September in der Küche des Messerestaurants dem Publikum und der Jury. Es musste ein hochwertiges 3-Gänge-Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für insgesamt 100 Personen zubereitet und serviert werden. Jedes Team hatte dabei die gleichen Vorgaben hinsichtlich der zu verarbeitenden Hauptzutaten.

Perfekte Organisation und Präsentation

Bewertet wurden neben der fachgerechten Zubereitung, der kreativen Präsentation und dem Geschmack auch die Organisation des Koch-Teams am Arbeitsplatz sowie die Wirtschaftlichkeit und Ordnung während des Kochens. Jeder der drei Gänge wurde von der Jury nach diesen Richtlinien einzeln bewertet. Insgesamt konnte eine Maximalpunktzahl von 100 Punkten erreicht werden.

Links: Andreas Kottmann bei der Herstellung des Schokoladendekors für das Dessert. **Mitte**: Zubereitung des Zandertatars für die Vorspeise. **Rechts**: Die erfolgreiche Ausstellermannschaft der MVG: hinten von links: Sigrun Bay, Andreas Widmann, Hans Häge, Teamchef Alexander Munz, Roland Szüsz, vorne von links: Stefan Härlin, Andreas Kottmann.

In der vorgegebenen Wettbewerbszeit von 2,5 Stunden präsentierte die Ausstellermannschaft in perfektem Teamwork ein hochwertiges und rundum stimmiges 3-Gänge-Menü mit innovativen und modernen Interpretationen der Zutaten:

Vorspeise: Zander und Saibling
Hauptgang: Schwäbisches Alblamm
Dessert: Kartotten-Orange-Schokolade

Das positive Gefühl, welches sich während des Wettbewerbs aufbaute, bestätigte sich auch im finalen Ergebnis: Die Ausstellermannschaft musste sich in der Gesamtwertung nur knapp der Mannschaft Cercle des Chefs de Cuisine Zürich geschlagen geben. Dritter wurde ebenfalls ein Vertreter des Gastgeberlandes: das Team Kreuz aus Egerkingen. Dagegen erlangte jedes Teammitglied eine Goldmedaille in den Einzelbewertungen der zubereiteten Gänge.

Die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. konnte durch diese erfolgreiche Platzierung erneut ihren traditionell hervorragenden Ruf auf internationaler Ebene unterstreichen. Auch für Alexander Munz in seinem dritten Auftritt als verantwortlicher Teamchef der Ausstellermannschaft stellte dies einen bemerkenswerten Erfolg dar. ❮

3-GÄNGE-MENÜ

Vorspeise:
Zandertartar mit Gurke und Roter Beete aus dem Buchenrauch und gekräuterter Seesaibling mit Shisokresse und Mango

Hauptgang:
Rosa gebratener Alblamm-Rücken an Thymianjus, warm gelierte Schulter und Lammbries mit Wirsing, Kürbis und geschmelzter Maisgrießnocke

Dessert:
Warm getränkter Karottenkuchen mit Schokoladenflan und Orangensorbet, geeistes Karotten-Ingwersüppchen und Zwergorangen

Patrick Lindner kocht in Krehl's Linde

Der „singende Koch" präsentiert in der Küche von Meisterkoch Volker Krehl sein neuestes Kochbuch.

Links: „Meine Hausmannskost" – das Kochbuch von Patrick Lindner. **Rechts:** Volker Krehl mit Moderator Michael Branik und Patrick Lindner (v. links nach rechts).

Patrick Lindners Bratnockerlsuppe.

Dass der beliebte Entertainer Patrick Lindner singen und schauspielern kann, hat er den zahlreichen Fans in seinen 20 Jahren Bühnenerfahrung bewiesen. Dass der fünfmalige Preisträger der Goldenen Stimmgabel aber auch ausgebildeter Koch ist und das Kochhandwerk zu seinen geheimen Leidenschaften zählt, wissen wohl nur die treuesten Anhänger.

Patrick Lindner absolvierte eine Ausbildung zum Koch, unter anderem auch in Stuttgart, bevor ihm mit dem zweiten Platz beim Grand Prix der Volksmusik 1989 der Durchbruch als Sänger gelang. Trotz dieser großen Musikkarriere ist dabei seine Freude am Kochen nie verloren gegangen.

Unterhaltsame Dialoge zwischen Töpfen und Pfannen

Im Rahmen der SWR4-Ratgeber- und Kochreihe „Branik kocht" mit Radio-Moderator Michael Branik stellte Patrick Lindner in Krehl's Linde in Bad Cannstatt sein neues Kochbuch „Meine Hausmannskost" vor und gab auch direkt eine Probe seines Könnens am Herd ab.

In der Küche des Vorsitzenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl bereitete der gebürtige Münchner ein 2-Gänge-Menü aus einer Bratnockerlsuppe und geschmorten Kalbsbäckchen auf Bayrischem Kraut zu. Daneben stand er Michael Branik Rede und Antwort, der sich natürlich als passionierter Hobbykoch selbst von den Kochkünsten Patrick Lindners überzeugen lassen wollte. Im Gespräch ging es neben den Themen Essen und Kochen natürlich auch um das neue Kochbuch „Meine Hausmannskost". Dieses enthält auf 144 Seiten die Lieblingsrezepte des Schlagerstars und liefert einfach nachzukochende Ideen mit frischen Zutaten.

Im weiteren Verlauf des Interviews entstand zwischen Töpfen und Tellern ein humorvoller Dialog, in dem sich Patrick Lindner aber nicht von seinem eigentlichen Kochvorhaben abhalten ließ. Gewissenhaft und mit der nötigen Sorgfalt bereitete er die beiden gutbürgerlichen Gerichte zu. Nebenbei weihte er noch alle Zuhörer der Radiosendung in die Philosophie des Nockerlformens und -ausstechens ein. Vom Ergebnis war nach zwei Stunden fleißiger Küchenarbeit auch Volker Krehl überzeugt und ließ sich gemeinsam mit Michael Branik die bayerische Hausmannskost schmecken.

Michael Branik ist in den Küchen von Stuttgarter Köchen, Prominenten und auch Hörern ein gern gesehener Gast. Regelmäßig stellt er im SWR4-Radioprogramm die gesammelten Rezeptideen und die vielen kulinarischen Tipps und Tricks vor.

In der Küche von Volker Krehl ist Michael Branik bereits das zweite Mal zu Gast. Im Herbst 2010 kochten die beiden zur Pilzsaison feine Pfifferlinge à la crème im Kräuterflädle und Steinpilze provençal. Das nächste kulinarische Treffen ist für die Osterzeit 2011 geplant. ‹

Das leckere Ergebnis: Geschmorte Kalbsbäcken auf Bayrischem Kraut.

Anzeige

Harald Hartmann bei der Vorbereitung des Menüs.

Eine charmant anzügliche Jahresabschlussfeier

Die Mitglieder und Förderer der Meistervereinigung Gastronom e.V. zu Gast bei Meisterkoch Harald Hartmann in den „Zähringer Stuben“ in Weilheim Teck.

Qualität ist das Erfolgsrezept der Gastronomen und der Meistervereinigung.“ So beschreibt der Vorsitzende Volker Krehl das vergangene Jahr. Die Meistervereinigung Gastronom e. V. wird immer mehr zur Qualitätsmarke. Zentrale Bestandteile der Markenpolitik sind die nachhaltige Nachwuchsausbildung sowie die Präsenz nach außen durch die Ausstellermannschaft. Deren Mitglied Harald Hartmann demonstrierte an diesem Abend eindrucksvoll, auf welch hohem Niveau in der Meistervereinigung gekocht wird.

Für Unterhaltung sorgte der „charmant-anzüglich-humoristische Auftritt“ von Herbert Metzler und Ursula Breyer-Kiefer am Klavier mit Couplets von Otto Reutter und humoristischen Liedern der 20er-Jahre.

Nach dem Aperitif eröffnete der Vorsitzende Volker Krehl gemeinsam mit Harald Hartmann den Abend. Der kulinarische Höhepunkt des Abends konnte beginnen. Das Menü wurde mit einem Törtchen von leicht mariniertem Thunfisch und Avocado mit Meerrettichmousse und pikantem Glasnudel-Gemüsesalat eröffnet. Begleiter war ein 2009er-Sauvignon blanc der Remstalkellerei. Dessen typisch frische Note ergänzte das Aromenspiel des ersten Ganges perfekt.

Als zweiten Gang servierte der sehr zuvorkommende Service Schaum von der Petersilienwurzel mit gebratener Jakobsmuschel. Die Dramaturgie der Speisen war gut gewählt und alle waren gespannt, wie sich Harald Hartmann noch übertreffen wollte.

Auftakt zum nächsten Gang war ein weiß gekelterter 2009er-Spätburgunder. Die angenehme Restsüße harmonierte ausgezeichnet zu der leicht angerauchten Entenbrust auf Hutzelfrüchte-Risotto mit Blutorangen-Ingwerschaum. Eine mutige Kombination, die bei allen Gästen die Spannung auf den Hauptgang steigen ließ.

Eingeleitet wurde der Hauptgang von den Weingärtnern Brackenheim. Die 2007er-Edition Mann im Fass Rotwein Cuvée trocken erweckte schon eine kleine Vorahnung auf das, was jetzt kommen sollte. Kräftig und elegant musste es sein, um den harmonisch eingebundenen Tanninen der Cuvée gegenübertreten zu können: Rosa Kalbshüfte mit gegrilltem Sandwich von der Rehschulter in Soße von Preiselbeeren und Rotwein an saftigem Kürbisgemüse, dazu Steinpilz-Kartoffelpüree. Und es kam wie erwartet: Jeder Bissen harmonierte perfekt mit der Cuvée.

Zu guter Letzt überraschte die Küche mit Variationen von Maracuja, Zitrusfrüchten, Schokolade und Grieß. Begleitet wurde das Dessert von dem 2009er-Riesling Edition 6 Trauben der Remstalkellerei.

Zum Anschluss des Abends folgte die Parade des Teams um Harald Hartmann. Er hat beeindruckend demonstriert, welche Qualität in Service, Küche und Keller in der Meistervereinigung praktiziert wird.

Die Finanzierung einer Veranstaltung auf so hohem Niveau ist nur mit Hilfe von hochkarätigen Sponsoren möglich. Unser Dank geht an die Remstalkellerei e.G. Weinstadt, die Weingärtner aus Brackenheim, Mega Stuttgart, Metro Esslingen und Dinkelacker Schwaben Bräu GmbH & Co. KG.

Harald Hartmann und sein Team erhalten den verdienten Applaus.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. trauert um ihr langjähriges Mitglied

Frieder Weber

* 29. Juni 1930
† 26. Dezember 2010

Wir gedenken einem besonderen Menschen in hoher Achtung und tiefer Dankbarkeit.

Kochkurse in den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V.

Kreative Kombinationen –
Entdecken Sie die Kunst kreativer Kombinationen in der Küche

Termin: Donnerstag, 17. Februar 2011, 14.30 Uhr
Ort: Gasthof-Restaurant Hirsch, Unterdorfstraße 2, 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach

Anmeldung unter *www.meisterlich-geniessen.de.*

Weitere gastronomische Veranstaltungen in Baden-Württemberg

RendezVino – Die Welt der edlen Weine
Donnerstag, 17. Februar bis Sonntag, 20. Februar 2011 – Messe Karlsruhe

Württemberger Weinfrühling – Tag der offenen Keller an der Württemberger Weinstraße
Sonntag, 20. März 2011

3. Württemberger Lammwochen
Meistervereinigung Gastronom e.V. und Baden-Württembergische Lammerzeugergemeinschaft Stuttgart
April 2011

Slow Food Messe 2011 – Markt des guten Geschmacks
Donnerstag, 14. April bis Sonntag, 17. April 2011 – Messe Stuttgart (Flughafen)

Anzeige

Geburtstage und Jubilare

Wir gratulieren zum Geburtstag: **60 Jahre alt wurden**: Roland Blessing, Hans Dambacher, Karl Josef Haaf, Rüdiger Gammel, Wolfgang Döbisch, Karl Bader, Paul Grimsel, Werner Stöhr, Gunther Kneissler und Wilhelm Klein. **70 Jahre alt wurden**: Dieter Grabowski, Karl Schieber. Arthur Wolf, Wilhelm Kellenbenz und Dieter Claren. **80 Jahre alt wurden:** Arthur Moosmann.

Wir gratulieren zur 40jährigen Mitgliedschaft: Richard Ottenbacher, Heinz Bernardis, Paul Henne, Rolf Kallenberger und Klaus Dieter Plotz.

Es muss nicht immer Schnittlauch sein!

Azubis der Meistervereinigung Gastronom e.V. zu Besuch in der KräuterWelt

Text und Fotos: Ulrich Ostarhild

„Alb meets the world“ lautet ein kreativer Menüvorschlag, den sich die Köche-Azubis im Seminar „Frische Kräuter in der Küche – und für die Gesundheit“ ausgedacht haben. Vorausgegangen war eine spezielle Führung durch den Garten der „KräuterWelt“ mit Informationen zur Verwendung in der Küche und in der Naturheilkunde. Die Jungköche ließen sich von der Faszination der duftenden Kräuter anstecken und konnten selbst erfahren, dass in der modernen Kräuterküche mehr steckt als die Standards mit Schnittlauch, Dill & Co. Dazu liefern viele Kräuter noch eine wohltuende, gesunde Wirkung gratis mit.

Auszubildende im Beruf Koch lernen die Vielfalt der KräuterWelt kennen.

Eine Gruppe Auszubildende im dritten Lehrjahr aus Gastronomiebetrieben der Meistervereinigung Gastronom e. V. war auf Einladung der Firmen Schoenenberger und Alb-Gold zum Seminar „Frische Kräuter in der Küche – und für die Gesundheit“ zu Besuch in die KräuterWelt nach Trochtelfingen gekommen. Die Düfte, Aromen – und vor allem die kleinen Geheimnisse über die Wirkung einiger Kräuter – faszinierten die jungen Köche.

Den Verantwortlichen der KräuterWelt ist es ein besonders Anliegen, das Kräuterwissen auch an junge Menschen weiterzugeben.

Kräuterwissen hoch 2

Viele der Kräuter im sogenannten „Körperbeet“ des Kräutergartens sind reich an Aromen. Einige davon dienen jedoch nicht nur der Gesundheit, sondern sind auch Begleiter von schmackhaften Gerichten.

Davon konnten sich die jungen Fachbesucher beim Ausprobieren der vielen Sorten, beispielsweise beim Rosmarin, überzeugen. Das würzige Kraut steht für die mediterrane Küche – aber auch schwäbische Spezialitäten wie das Alb-Lamm lieben Rosmarin. Die Bitter- und Gerbstoffe regen den Appetit an und machen das Gericht bekömmlich. Rosmarin hat darüber hinaus auch eine anregende Wirkung auf den Kreislauf, wie die jungen Köche erfuhren. So wird der Presssaft vom frischen Rosmarin von Schoenenberger zur Unterstützung der Herz-Kreislauf-Funktion empfohlen.

Auch wenn im Küchenalltag die Heilwirkung der Kräuter nicht an vorderster Stelle steht, so kann den angehenden Köchen ein gutes Kräuterwissen durchaus zur Profilierung des Unternehmens dienen. Spitzenkoch Alfons Schuhbeck beispielsweise zelebriert in vielen TV-Auftritten regelmäßig sein Gesundheitswissen.

Brennender Busch und Wilder Majoran auf der Alb

Die Führung der Jungköche übernahm Beate Spohn-Gundert, Leiterin des Kräutergartens. Zu Beginn stellte sie den Brennenden Busch vor. Die Pflanze, mit richtigem Namen Weißer Diptam, hat ihren Namen daher, weil die Blüten und Blätter bei heißen Tagen ätherische Öle absondern, die Feuer fangen können.

Essbar hingegen ist der Echte Dost (Wilder Majoran). Das Kraut, das bei uns an vielen Böschungen zu sehen ist, hebt sich auch geschmacklich von den kultivierten Sorten ab, wie beispielsweise dem griechischen oder dem italienischen Oregano, die wir aus der mediterranen Küche kennen. Wilder Majoran ist ein gutes Mittel bei Erkrankungen im Magen- und Darmtrakt. Abgekocht hilft Majoran bei Halsentzündung, Entzündungen der Mundschleimhaut und des Zahnfleisches.

Jungen Spitzwegerich schneiden Kräuter-Fans in den Wildkräutersalat. Die „Allerweltspflanze“ kann aber auch für eine echte Spezialität verwendet werden. Die Hobbyköchin Beate Spohn-Gundert empfiehlt beispielsweise eine Spitzwegerichsuppe. Der Sud aus angeröstetem Spitzwegerich wird mit Sahne verfeinert. Zu erwarten ist eine aromatische Suppe, die einer „Pilzrahmsuppe“ nahekommt.

Spitzwegerich begegnet uns in der Natur auf Schritt und Tritt. Der Schoenenberger-Presssaft aus frischem Spitzwegerich wird bei Katarrhen der Luftwege empfohlen. Nützlicher Tipp für die Wanderung: Die zerdrückten Blätter wirken gut bei Insektenstichen und Juckreiz.

Taglilie und Süßdolde – überraschende Geschmackserlebnisse im Kräutergarten

Die grazile, gelb blühende Taglilie kann auch als Gemüse genutzt werden. Die knackigen Blütenknospen sind sehr dekorativ und erinnern im Geschmack an junge Zuckerschoten.

Ebenso exotisch auf dem Tisch erscheint die Süßdolde, auch Myrrhenkerbel genannt. Die Samen sind essbar und können als Gewürz verwendet werden. Die nach Anis duftende Pflanze wird in der Volksheilkunde als Blutreinigungsmittel, bei Husten und Magenschwäche verwendet.

Die vielen Geschmackseindrücke und Geschichten zu den einzelnen Kräutern laden zum Ausprobieren in der Küche ein. So kann man entweder das Blatt (Basilikum), die Wurzel (Petersilie), den Samen (Kümmel) oder die Blüten (Borretsch) der Pflanzen verwenden. Ebenso einheimische, in Vergessenheit geratene Kräuter, wie der Bronzefenchel, Gelbsenf oder die Wilde Rauke, werden von überzeugten Kräuterliebhabern wieder neu entdeckt.

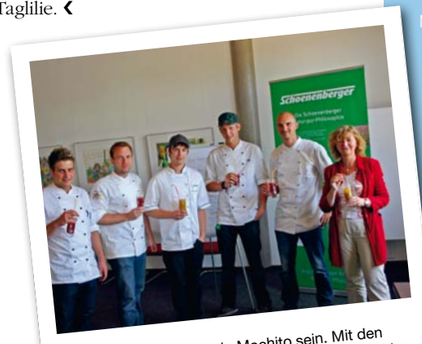
Der Gute Heinrich erinnert an eine Spinatpflanze und ist häufig als Wildpflanze zu finden. Er galt früher als „Spinat für arme Leute“. Heute bietet er Kräuterkennern – auch in der gehobenen regionalen Küche – eine reizvolle Variation als Beilage – anstelle von Blattspinat.

Frisch aus der jungen kreative Kräuterküche: Bachforelle mit Schaum der Eberraute

Im Anschluss an die Führung gab Andrea Frank-Bühler, Diplombiologin beim Naturarzneihersteller Schoenenberger, der Gruppe Informationen zu den Inhaltsstoffen und zur Wirkungsweise von Heilpflanzen, an den Beispielen von Artischocke und Granatapfel.

Im Seminarteil, der im Alb-Gold-Seminarbereich stattfand, wurde den angehenden Köchen die Aufgabe gestellt: Kreieren Sie ein 3-Gänge-Kräuter-Menü (regionale oder internationale Küche), in dem in Vorspeise, Hauptgang und Dessert jeweils frische Kräuter Verwendung finden.

Vorgestellt wurden zwei Menüfolgen aus regionaltypischen Gerichten mit passenden – nicht alltäglichen Kräutern arrangiert. Als Apero ein Cocktail mit Artischocken-Presssaft. Artischocken eignen sich, das hatten sich die Azubi gemerkt, ideal als Vorspeise oder als Aperitif, weil die Inhaltsstoffe verdauungsfördernd wirken. Die Bachforelle beispielsweise wird mit einem Schaum der Eberraute aromatisiert, zum Alb-Lamm in Schnitt- und Knoblauchlauchkruste wird Lavendel-Jus gegeben. Zum Dessert gibt es im Kräutermenü der Köche-Azubis die gebackene Blüte der Taglilie. ❮



Es muss nicht immer ein Mochito sein. Mit den Pflanzensäften aus Ingwer, Artischocke oder Birke lassen sich wohlschmeckende alkoholfreie Cocktails als Aperitif kombinieren.

„Meisterlich ausbilden“ für die Zukunft

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. ist stolz auf ihren Nachwuchs und verfolgt daher in ihren Mitgliedsbetrieben konsequent die Förderung der jungen Berufsanwärter. Unter dem Motto „Meisterlich ausbilden“ wurde eine Initiative zur qualitativen Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses ins Leben gerufen. Verantwortlicher für die Jugendarbeit und Ausbildung im Rahmen dieser „Qualitätsoffensive“ ist Meistervereinigungs-Mitglied und Meisterkoch Michael Öttinger, Küchenchef im Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden. Dessen Auszubildende stehen bereits seit Jahren für die erfolgreiche Nachwuchsarbeit der Meistervereinigung. Bestes Beispiel ist Jungkoch Andreas Widmann, der kürzlich zum „Deutschen Jugendmeister 2010“ der Köche ernannt wurde.

Michael Öttinger verfolgt mit großem Spaß und viel Engagement seine Arbeit mit dem jugendlichen Gastronomienachwuchs und organisiert gemeinsam u. a. mit industriellen Partnern für die angehenden Köche, Restaurant- und Hotelfachleute etwa sieben bis acht Seminare pro Jahr. Ob Kräuter-, Wein-, Käse-, Fleisch- oder Motivations- und Rhetorikschulungen – die Auszubildenden der Mitgliedsbetriebe erhalten für ihre Prüfungen und ihren beruflichen Werdegang viele nützliche und lehrreiche Informationen.

Für Michael Öttinger ist die verantwortungsvolle Aufgabe der Aus- und Weiterbildung Jugendlicher eine Herzensangelegenheit, der er sich ehrenamtlich und mit vollem Einsatz annimmt. Dabei fordert er von den Nachwuchskräften das gleiche professionelle Engagement, das er ihnen entgegenbringt. So sieht er die Auszubildenden stets als offizielle Repräsentanten der Meistervereinigung und legt deshalb bei seinen Seminaren u. a. Wert auf einen gepflegten und idealerweise einheitlichen Dresscode.

Michael Öttinger sieht sein Engagement als Anreiz und auch als direkten Appell an alle Küchenmeister in den Mitgliedsbetrieben, sich der wichtigen Aufgabe der Jugendausbildung anzunehmen und allen Lehrlingen eine fundierte Ausbildung zukommen zu lassen. Investitionen in die Jugend zahlen sich in jedem Fall langfristig aus.

So sind auch für das Jahr 2011 wieder interessante Schulungen geplant. Neben einer Schlachthofbesichtigung stehen Seminare zur Vorbereitung auf die IHK-Prüfungen sowie Bewerbungstrainings auf dem Programm.

Toller Nachwuchserfolg für die Meistervereinigung

Andreas Widmann nimmt die Urkunde des Deutschen Jugendmeisters 2010 entgegen.

Andreas Widmann ist „Deutscher Jugendmeister 2010“ der Köche.

Die gelebte Philosophie der Meistervereinigung Gastronom e.V. einer kontinuierlichen Nachwuchsförderung trägt inzwischen reife Früchte. So stellt man mit Andreas Widmann den besten Jungkoch 2010 aus den eigenen Reihen. Der 22-jährige Auszubildende im Hotel Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden ist stolzer Träger der Goldmedaille und des Titels „Deutscher Jugendmeister 2010“ der Köche. Als einer der drei Mitglieder des siegreichen Teams aus Baden-Württemberg sicherte er sich zudem Mannschaftsgold.

Im traditionsreichen Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter bei Bonn traten vom 31. Oktober bis 1. November 2010 bei der 31. Deutschen Jugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen die 51 besten Nachwuchskräfte Deutschlands in Einzel- und Mannschaftsausscheidungen gegeneinander an. Träger und Veranstalter des renommierten Wettbewerbs war u. a. der deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband). Die jungen Vertreter aus Hotellerie und Gastronomie der 17 Landesverbände der DEHOGA kämpften an beiden Wettkampftagen um den begehrten Titel „Deutscher Jugendmeister 2010“.

Das erfolgreiche Team Baden-Württemberg präsentiert stolz die erlangten Medaillen: Andreas Widmann, Julia Annawald und Christian Köhle (v. links nach rechts).

Juryfehler beschert Wechselbad der Gefühle

Am ersten Tag der diesjährigen Jugendmeisterschaften fanden die Warenerkennung sowie die schriftlichen Prüfungen statt. Tags darauf erfolgte der praktische Teil. Während die Hotel- und Restaurantfachkräfte ihr fachliches Können u. a. im Eindecken und Servieren sowie in der Zimmerkontrolle oder in Verkaufs- und Rezeptionsgesprächen unter Beweis stellten, war der Höhepunkt des Tages mit dem Wettkampfabendessen im stilvollen Bankettsaal des Grandhotels den angehenden Köchen und Köchinnen vorbehalten. Jeder der Wettkampfteilnehmer musste dabei aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gänge-Menü für zehn Personen planen und zubereiten. Die Restaurant- und Hotelfachleute servierten dabei die Menüs an den von ihnen vorab festlich eingedeckten Tischen. Das perfekte Teamwork der drei baden-württembergischen Mannschaftsmitglieder in Küche und Service bildete hier den Grundstein des späteren Erfolgs und des Gewinns der Goldmedaille in der Mannschaftswertung.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen stand am 1. November die feierliche Preisverleihung auf dem Programm. Die rund 300 geladenen Gäste aus Hotellerie, Gastronomie, Verbänden und Politik sowie die Wettkampfteilnehmer mussten allerdings lange zittern, bis die finalen Ergebnisse der Jugendmeisterschaften 2010 feststanden. Aufgrund eines Sortier- und Übertragungsfehlers durch die Jury des Verbands der Köche Deutschlands e.V. (VKD) waren bei der Siegerehrung der Köche und Köchinnen zunächst falsche Ergebnisse übermittelt worden. So wurden irrtümlicherweise der Koch Max Gerweck aus Ludwigshafen sowie die Mannschaft aus Rheinland-Pfalz als Sieger des Wettbewerbs verkündet. Nach gründlicher Prüfung und erneuter Berichtigung der Punktzahlen stand am Ende aber Andreas Widmann als der strahlende „Deutsche Jugendmeister 2010“ fest und verwies Sven Schmidt aus dem Hilton Berlin Hotel sowie Jan Michael Stümpert aus dem Restaurant-Hotel Stolz in Plön auf den zweiten und dritten Platz.

Baden-Württemberg festigt seinen Spitzenplatz

Es ist nicht die erste Auszeichnung, die Andreas Widmann im Jahr 2010 erlangt hat. Der Sohn von Frank Widmann von Widmanns Löwen in Königsbronn-Zang wurde bereits im Mai 2010 zum baden-württembergischen Landesjugendmeister der Köche ausgezeichnet. Weiterhin gewann er im Februar 2010 auf der Stuttgarter Fachmesse „Intergastra“ in Zweierteams den renommierten Wettbewerb „Meisterkoch des Jahres“ sowie den Titel „Jungkoch des Jahres“. Eine im Rückblick überaus beeindruckende Jahresbilanz und ein absolutes Aushängeschild für die Ausbildungsqualität in den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V.

In der Teamwertung triumphierten Andreas Widmann, Hotelfachfrau Julia Annawald vom Novohotel Karlsruhe City sowie Restaurantfachmann Christian Köhle von Brenner's Park Hotel & Spa in Baden-Baden dank einer geschlossenen Mannschaftsleistung vor ihren Kontrahenten aus Nordrhein-Westfalen und Berlin. Dieser Erfolg und die beiden Goldmedaillen von Andreas Widmann und Julia Annawald in den Einzelwertungen Jungkoch und Hotelfachfrau rundeten das letztendliche Top-Ergebnis Baden-Württembergs ab. Das Bundesland festigte mit diesem Triumph im langjährigen Ländervergleich seinen Spitzenplatz in der gastgewerblichen Ausbildung.

Unter tosendem Applaus überreichte Guntram Schneider, Nordrhein-Westfalens Minister für Arbeit, Integration und Soziales, gemeinsam mit DEHOGA-Präsident Ernst Fischer allen Siegern und Platzierten die Urkunden und Medaillen. Der Präsident der DEHOGA Baden-Württemberg Peter Schmid lobte abschließend die überaus erfolgreiche Leistung seiner jungen Landesvertreter und natürlich auch deren Ausbildungsbetriebe. Mit großem Stolz betonte er dabei die hervorragende Ausbildungsqualität im Gastgewerbe Baden-Württembergs. Dafür steht natürlich auch die Meistervereinigung Gastronom e.V., die in ihren Betrieben großen Wert auf die Aus- und Weiterbildung junger Nachwuchskräfte legt. ❮

Anzeige

Raffinierte Meisterküche aus Baden-Württemberg zu Gast beim gemeinsamen Empfang der Deutschen Botschaft Paris und des Landes Baden-Württemberg anlässlich der Feiern zum 20. Jahrestag der Deutschen Einheit.

Feierlicher Anschnitt der Schwarzwälder Kirsch-Schautorte von MVG-Mitglied Andreas Kottmann durch Ulrich Goll und den deutschen Botschafter Reinhard Schäfers.

Im Auftrag des baden-württembergischen Staatsministeriums war das Meister-Catering mit einem 20-köpfigen Team unter der Leitung von Uwe Staiger und Alfons Köhler für die gastronomische Betreuung von 1.200 Gästen zuständig.

Meisterliche Küche in der Metropole des guten Geschmacks

Traditionell werden seit Jahren die Festlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit in deutschen Botschaften im Ausland veranstaltet. Das Meister-Catering war nach Moskau, London und Tokio nun in Paris zum vierten Mal für den gastronomischen Teil einer solchen Veranstaltung verantwortlich – und das in diesem Jahr in der Stadt der Haute Cuisine, in der das Kochen zur Kultur gehört. Die Feier zum 20. Jahrestag der Deutschen Einheit fand in der Residenz des Deutschen Botschafters Reinhard Schäfers statt: dem prachtvollen Palais Beauharnais in der Rue de Lille am linken Seine-Ufer.

Die Organisatoren der Veranstaltung stellten den 1.200 Gästen an diesem Abend das Land Baden-Württemberg in all seinen Facetten vor – sowohl kulinarisch als auch wirtschaftlich, politisch und musikalisch. Auf dem Empfang waren führende Vertreter aus all diesen Bereichen anzutreffen, darunter auch der stellvertretende Ministerpräsident von Baden-Württemberg Ulrich Goll.

Meister-Catering beim Tag der Deutschen Einheit in Paris

Das für den gastronomischen Teil verantwortliche Team der Meistervereinigung Gastronom e.V. übernahm erstmalig die komplette Planung und Koordination von Küche und Service im Rahmen einer Veranstaltung im Ausland. Man arbeitete erneut mit der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Bad-Überkingen unter der Leitung von Thomas Goerke zusammen, die nicht nur die fleißigen Servicekräfte an diesem Abend stellte, sondern auch die einzelnen Kochteams des Meister-Caterings mit Kochschülern unterstützte.

Neben der Meistervereinigung Gastronom e.V. versorgten folgende Unternehmen aus Baden-Württemberg die Gäste der Feier mit regionalen Produkten: die Mineralbrunnen AG, die Brauereien Gold Ochsen und Stuttgarter Hofbräu sowie die Allgäuer Käserei Zurwies mit einer eigenen Käseverköstigung.

Traditionelle Spezialitäten aus Baden-Württemberg

Zu Veranstaltungsbeginn wurden alle Gäste mit einem raffinierten Flying-Buffet empfangen. Das Meister-Catering servierte ausgefallene Interpretationen regionaler Produkte: Mousse vom Schwarzwälder Schinken im Kräuterflädle, Lolli-Pops vom Mistkratzerle mit Hutzlfrüchten auf Sprossensalätchen, Rehkraftbrühe im Minigläsle mit Steinpilzrouladenspieß, Tatar von badischer Lachsforelle auf Schwarzwurzel-Panna-Cotta sowie Frischkäsepralinen im Kräutermantel auf eingelegtem Herbstgemüse.

Frisch gestärkt folgten die Gäste anschließend den eröffnenden Ansprachen des Deutschen Botschafters Andreas Schäfers und des stellvertretenden Ministerpräsidenten Ulrich Goll. Dieser hob in seinen Worten die gastronomische Leistung des Meister-Caterings lobend hervor und pries allen Zuhörer insbesondere eine mitgebrachte schwäbische Spezialität an, die Maultasche.

Nachdem die Hymnen beider Gastgeberländer vorgetragen worden waren, konnte zur Eröffnung des Buffets die Maultasche direkt probiert werden – und das im Rahmen einer Live-Präsentation der traditionellen Maultaschen-Zubereitung durch das langjährige Mitglied der Meistervereinigung und Ehrenpräsident Walter Hoffmann.

Neben der Maultasche in verschiedenen geschmackvollen Variationen genossen die Gäste regionale Gerichte wie Linsen mit Wurzelgemüse und Spätzle, geschmortes Württemberger Lammhäxle mit Brezel-Ofenschlupfer, Kalbshüfte vom „Staufenfleisch“ mit Rotwein-Schalottensauce und Kartoffel-Kürbisragout sowie Krautwickel vom Bodenseesaibling auf Rieslingsauce und badischem Topinambur-Püree.

Einer der gastronomischen Höhepunkte der Feier bildete im Rahmen der Eröffnung des Dessertbuffets ohne Zweifel die beeindruckende Schwarzwälder Kirschtorte in der Landesform Baden-Württembergs mit einem Format von 1 x 1,5 m und einem Gewicht von ca. 45 kg. Verantwortlich für die Herstellung dieses süßen Meisterwerks war das Meistervereinigungs-Mitglied Andreas Kottmann. Die Torte wurde gemeinsam vom Deutschen Botschafter und vom stellvertretenden Ministerpräsidenten angeschnitten und schmeckte allen Gästen hervorragend. Neben der Torte ließ man sich am Dessertbuffet gebrannte Grießcreme mit Quittenkompott und karamellisierten Strudelblättern sowie Bühler Zwetschgeneispraline im Schokoladenmantel auf einem Ragout mit Honigkrokant schmecken.

Baden-Württemberg präsentiert sich in Paris dank des Kochteams von Meister-Catering von seiner besten kulinarischen Seite.

Das Team von Meister-Catering präsentierte sich in der gastronomischen Abwicklung des Empfangs als perfekt abgestimmte Einheit. Sowohl in der gesamten Vorbereitung als auch während des eigentlichen Ablaufs der Feier trugen alle Teammitglieder ihren Teil zu deren erfolgreichem Abschluss bei. In der Nachbetrachtung der Veranstaltung waren sich somit alle Beteiligten einig: Sie war mit ihren vielen facettenreichen regionalen Eindrücken ein Paradebeispiel für die inszenierte Imagewerbung des Landes Baden-Württemberg im Ausland. ❮

Perfektes Teamwork zwischen Service und Küche beim Aufbau des meisterlichen Dessertbuffets

Meister-Catering beim Bundesparteitag der CDU 2010

Das politische Hauptaugenmerk der CDU lag im November 2010 ganz auf Baden-Württemberg. Vom 14.–16. November 2010 trafen sich die Führungsspitzen der CDU und die Delegierten der Landesverbände zu ihrem Bundesparteitag in der Messe Karlsruhe. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. war dabei am zweiten Sitzungstag im Rahmen eines Baden-Württemberg-Abends für die kulinarische Versorgung der rund 2.500 Delegierten und politischen Gäste zuständig.

Der diesjährige Bundesparteitag der CDU war nach der Gründung der Partei im Jahr 1945 der insgesamt 23. Parteitag und fand zum vierten Mal in der Fächerstadt Karlsruhe statt.

Das politische Großereignis verteilte sich auf die 52.000 qm der drei Hallen des Karlsruher Messegeländes mit der dm-Arena sowie das städtische Kongresszentrum. Die Bundeskanzlerin und Parteivorsitzende Angela Merkel begründete den Entschluss für Karlsruhe auch mit der im Frühjahr 2011 anstehenden Landtagswahl in Baden-Württemberg.

Live-Zubereitung der Schwarzwälder Kirschtorte.

Im Rahmen des am 15. November 2010 stattfindenden Baden-Württemberg-Abends in der Halle 2 der Karlsruher Messe präsentierte sich das Bundesland dabei als idealer Gastgeber. In einem eigens errichteten originalgetreuen Schwarzwalddorf mit zahlreichen Informationsständen konnten die anwesenden Delegierten und Gäste die vielen Facetten des Bundeslandes bestaunen. Sie erlebten dabei natürlich auch die kulinarische Seite Baden-Württembergs. Im Auftrag der CDU war ein 18-köpfiges Team von Meister-Catering in die gastronomische Betreuung der Veranstaltung eingebunden.

Angela Merkel verteilt süße Spezialitäten

Gemeinsam mit ihren Partnern von Tourismus Baden-Württemberg und der AOK präsentierte das Meister-Catering dabei landestypische Leckereien wie eine riesige Schwarzwälder Kirschtorte in der Landesform Baden-Württembergs sowie raffinierte Maultaschenvariationen.

Die Schwarzwälder Kirschtorte von Meistervereinigungs-Mitglied Hans-Joachim Burger von der Pension Endehof in Elzach-Oberprechtal bildete auch zugleich den ersten kulinarischen Höhepunkt des Abends. Nach der Begrüßung aller Delegierten und Gäste durch die Parteivorsitzende Angela Merkel und den baden-württembergischen Ministerpräsidenten Stefan Mappus schnitt die Bundeskanzlerin feierlich die Schwarzwälder Kirschtorte mit dem beeindruckenden Format von 1 x 1,5 m an und ließ sich das Ergebnis direkt munden. Spontan füllte sie daraufhin mehrere Teller und verteilte diese an die umstehenden Gäste. Im Schwarzwalddorf präsentierte derweil Meistervereinigungs-Mitglied Andreas Kottmann vom Gasthof Hirsch in Bad-Ditzenbach-Gosbach die Zubereitung dieser süßen Spezialität.

Am eigenen AOK-Präsentationsstand verteilten die Meisterköche routiniert und in perfektem Teamwork traditionelle Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat sowie Fischmaultaschen mit Sprossen-Gemüseragout und Kräutersauce. Nach einem langen und anstrengenden Sitzungstag nahmen die Delegierten die leckere Stärkung gerne wahr. Nach der 11-stündigen Marathonsitzung, in deren Verlauf u. a. Angela Merkel mit 90,4 % als Bundesvorsitzende wiedergewählt und die engste Führungsriege der Bundespartei um Arbeitsministerin Ursula von der Leyen, den hessischen Regierungschef Volker Bouffier und Bundesumweltminister Norbert Röttgen personell neu besetzt wurde, fanden die Maultaschen reißenden Absatz und die Schlange der hungrigen Wartenden am Präsentationsstand riss praktisch nicht ab. Auch unter den Spitzenvertretern der CDU fanden die Maultaschengerichte dankbare Abnehmer. Das Team von Meister-Catering ließ es sich dabei selbstverständlich nicht nehmen, die Bundeskanzlerin und den Alt-Kanzler Helmut Kohl sowie die anwesende Führungsriege der CDU am Platz zu bedienen.

Bundeskanzlerin Angela Merkel beim Anschnitt der Schwarzwälder Kirschtorte.

Alt-Kanzler Helmut Kohl besucht den Bundesparteitag

Wie diese schwäbische Spezialität hergestellt wird, zeigten Alfons Köhler vom Landgasthof Krone in Ehingen-Dächingen und Uwe Staiger vom Waldhorn Plochingen nicht nur in einem eigenen Film am AOK-Präsentationsstand, sondern auch in einer Live-Demonstration von Alfons Köhler am Stand. Unterstützung erhielt er dabei von der baden-württembergischen Gesundheitsministerin Dr. Monika Stolz, die er humorvoll in dieses Handwerk einführte und die ihm sogleich hilfreich zur Hand ging.

Nachdem alle Delegierten und Gäste versorgt waren, besuchte Ministerpräsident Stefan Mappus in Begleitung von Hessens ehemaligem Ministerpräsidenten Roland Koch zu später Stunde den AOK-Stand. Er gratulierte allen Teammitgliedern von Meister-Catering zu deren Arbeit an diesem Abend und nahm einen Präsentkorb mit vielen Leckereien entgegen.

Den Höhepunkt des Baden-Württemberg-Abends bildete sicherlich der Auftritt des Ehrengasts Helmut Kohl, der seit mehreren Jahren keinen Parteitag seiner CDU mehr besucht hatte. Zur mitreißenden Musik aus dem Boxer-Film Rocky und unter minutenlangen Ovationen aller Delegierten ließen er und seine Frau Maike Kohl-Richter sich zu ihren Plätzen begleiten. Bundeskanzlerin Angela Merkel verkündete daraufhin den freudigen und einstimmigen Beschluss des Parteitags, das politische Lebenswerk von Helmut Kohl mit einer eigenen Sonderbriefmarke zu würdigen. ❮

Die Teammitglieder von Meister-Catering.

Echte schwäbische Küche in familiärer Atmosphäre

Werner Schöllkopfs Landgasthof „Hirsch“ in Aichwald-Schanbach – ein Ort der gemütlichen Einkehr und traditionellen Küche.

Doradenfilet mit frischen Kräutern sowie mediterranem Gemüse und Maispolenta.

Links: Ein beliebter Klassiker: Schwäbischer Sauerbraten. **Rechts**: Herzliche Gastgeber: Werner Schöllkopf mit Astrid Fritz.

Zwischen dem Remstal und dem Filstal versteckt sich so manch kulinarisches Highlight. So auch in Schanbach, einem Teilort der Gemeinde Aichwald. Mit herrlichem Blick auf den angrenzenden Schurwald, eines der wichtigsten Naherholungsgebiete der Region, liegt inmitten des Orts der Landgasthof „Hirsch“ von Meisterkoch Werner Schöllkopf und seiner Lebensgefährtin Astrid Fritz. Unmittelbar in der Nähe der Ortsbücherei und der Ortskirche mit dem spätmittelalterlichen Chorturm betreibt er seinen Landgasthof nun schon seit 20 Jahren.

In all den Jahren wurde der gemütliche und typisch schwäbische Charme des Gasthauses stets aufrechterhalten. Schon beim Betreten des Landgasthofs spürt man die Liebe der Inhaber zum Detail. Neben gut erhaltenem historischem Küchenmobiliar sorgen im Eingangsbereich vor allem die 100 Jahre alten Wandmalereien und die zahlreichen Blumen für ein einladendes Ambiente. Dieser Eindruck bestätigt sich auch im gemütlichen Gastraum, der sich in mehrere Bereiche aufteilt: die Aichwalder Stube mit 25 Plätzen, das Jägerzimmer mit 30 Plätzen und das Schurwaldzimmer mit 24 Plätzen. Dank der liebevollen Dekoration sowie der stimmig gedeckten Tafeln mit gemütlichen Bänken aus dunklem Holz herrscht in allen Zimmern eine angenehme Wohlfühl-Atmosphäre. Der große Kachelofen verbreitet zudem heimelige Wärme.

Über die großzügige Theke hinweg kann der Gast einen Blick in die Küche und auf die Arbeit von Werner Schöllkopf werfen, der auch gerne einmal auf einen persönlichen Plausch den Kontakt zu seinen Gästen sucht. Zu den Gästen des Landgasthofs zählen neben den langjährigen Stammgästen auch Familien und Wanderer, für die Werner Schöllkopf eine große Vesperkarte bereithält.

Die Küche von Werner Schöllkopf ist bodenständig und ehrlich. Auf seiner regelmäßig wechselnden Speisekarte versorgt er alle Gäste mit traditionell urschwäbischer Küche. Getreu seiner Küchenphilosophie „Es ist gut zu wissen, was man isst“ verarbeitet er dabei regional bezogene und ausschließlich frische Zutaten. Selbst die ausgeschenkten Weine und Biere bezieht er aus der Region. Neben klassischen Suppen, Vegetarischem, leckeren Fisch- und Wildgerichten sowie einer großen Dessertkarte präsentiert er seinen Gästen eine beeindruckende Auswahl an Maultaschen- und Rostbratenvariationen von erstklassiger Güte. Die zahlreichen Stammkunden des Hauses sind von der Qualität seiner traditionellen und regionalen Küche begeistert. Nicht umsonst sind klassische Gerichte wie die zarten Trollingerbäckle oder der nach einem Familienrezept eingelegte und herrlich schmeckende schwäbische Sauerbraten stets gefragt. Neben diesen Spezialitäten sind es aber auch die kleinen kulinarischen Neukreationen von Werner Schöllkopf, die die Gäste des Landgasthofs an seiner Küche schätzen. So gilt das ausschließlich im Landgasthof „Hirsch“ erhältliche Carpaccio der Pfeffer-Schwarzwurst inzwischen als beliebter Klassiker.

Der Betrieb des Landgasthofs „Hirsch“ ist für Werner Schöllkopf und seine Familie eine Herzensangelegenheit. Als sich ihm im Jahr 1991 die Chance bot, den bis dahin zwei Jahre leer stehenden Landgasthof in Schanbach zu übernehmen, griff er sofort zu. ›

» Kurioserweise war der Verpächter auch Stammgast im elterlichen Gasthof „Löwen“ in Weinstadt. Bis heute betreibt Schöllkopf seinen Landgasthof mit großer Leidenschaft und profitiert dabei natürlich auch von der Unterstützung seiner Familie und seines Teams. Lebensgefährtin Astrid Fritz führt zusammen mit einer weiteren Kraft routiniert und freundlich den Service, während er gemeinsam mit seinem Beikoch ein perfektes Team am Herd bildet. Seine beiden 18 und 20 Jahre alten Kinder helfen bei besonderen Gelegenheiten selbstverständlich mit. Auch junge Auszubildende, die Werner Schöllkopf gerne in seinem Betrieb aufnimmt, fügen sich nahtlos in das Team des Landgasthofs ein, in dem sich jeder auf den anderen verlassen kann.

Neben dem Gebäude des Gasthofs steht ein besonderes Highlight: die Festscheune aus dem 18. Jahrhundert. Nach kleinen Umbauarbeiten hat Werner Schöllkopf diese im Jahr 2008 eröffnet. In der Anfangszeit nutzte er die Scheune für hauseigene Veranstaltungen. Heute ist das historische Gebäude, in dem 80 Personen Platz finden, ein überaus beliebter Veranstaltungsort für private Feiern, Geburtstage und Hochzeiten. Neben der Festscheune bietet die gemütliche Gartenwirtschaft im Sommer allen hungrigen und durstigen Gästen ein schattiges Plätzchen bei erfrischenden Getränken und den regionalen Spezialitäten der Speisekarte. An betriebsfreien Tagen sieht man vielleicht den Küchenchef auf seiner eigenen Harley-Davidson vorbeibrausen. Diese besteigt der leidenschaftliche Motorradfahrer und Organisator des inzwischen schon 4. Aichwalder Harley-Treffens gerne als Ausgleich zu seinem Tagesgeschäft. Ein weiteres Treffen rund um den Mythos Harley-Davidson ist bereits in Planung. «

Landgasthof „Hirsch“
Hauptstraße 14
73773 Aichwald-Schanbach

Telefon: 0711/363511
hirsch_aichwald@freenet.de
www.hirsch-aichwald.de

Öffnungszeiten: 11.00 bis 14.00 Uhr, 17.30 bis 21.30 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen.

Carpaccio von der Pfeffer-Schwarzwurst

Rezept für 2 Personen

180 g Schwarzwurst, luftgetrocknet
15 g Parmesan, gehobelt
15 g Rucola oder Kresse
3 Cherrytomaten
etwas Balsamico-Dressing
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rote Pfefferkörner

Zubereitung

Von dem Balsamico-Dressing eine dünne Schicht auf einen Teller bringen. Die Schwarzwurst in dünne Scheiben schneiden und auf die Marinade legen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Kleiner Salat von Rucola oder Kresse und Kirschtomate mit Balsamico-Dressing anmachen und auf dem Carpaccio anrichten. Mit frisch gehobeltem Parmesan und roten Pfefferkörnern bestreuen.

Ein Kochbuch voll kreativem Genuss

Der Titel „Einfach genial gekocht“ ist Programm. So nennt einer der besten Jungköche Deutschlands, Ludwig Heer, sein lang ersehntes erstes Kochbuch „Ludwig Heer & Friends Lieblingsrezepte“.

Ludwig Heer mit Sternekoch Armin Karrer.

Darin sind auf 148 modern gestalteten Seiten 44 raffinierte Rezepte zum Genießen gesammelt, die einfach Lust und Appetit aufs Kochen machen. Eine geniale Zusammenstellung von köstlichen Gerichten, die aus ideal aufeinander abgestimmten, größtenteils einfachen Zutaten bestehen und sich nicht nur von Feinschmeckern gut am eigenen Herd nachkochen lassen.

Ludwig Heers Gerichte sind der kulinarische Beweis seiner Kochphilosophie: geradlinig, modern und funktional. Er bekennt sich zur saisonalen und regionalen Küche, die er mit internationalen Einflüssen modern interpretiert und präsentiert. Bewusst und gekonnt streut er dabei Gewürze ein. Nicht umsonst ist das „Kochen an der Salzgrenze“ seine große Stärke, d. h. das Gericht bis zu einem gewissen Grad zu salzen, bis es noch nicht danach schmeckt, das Salz aber optimal den Eigengeschmack der Zutaten fördert.

Die Zutaten seiner Rezepte bezieht Ludwig Heer alle aus der Region. Hier hat auch die Geschichte des Kochbuchs seinen Ursprung. Für die Werbung einer Filstäler Supermarktkette, die ihn zeitgleich als Sponsor unterstützte, kochte er wöchentlich aus deren regional bezogenen Lebensmitteln pfiffige Gerichte. Aus den gesammelten Lieblingsrezepten entstand letztendlich sein erstes Kochbuch.

Auf reich bebilderten Doppelseiten werden die abwechslungsreichen Gerichte präsentiert. Dabei werden die einzelnen Arbeitsschritte sowie das Gericht in ansprechenden Groß- und Detailaufnahmen abgebildet. In den Rezepttexten werden die Zubereitung sowie weitere Tipps verständlich und Schritt für Schritt erklärt. In den Seitenaufbau eingebundene Zitate und Sprichwörter rund um das Essen und den Genuss runden den harmonischen Gesamteindruck der Rezeptseiten ab. »

» Alle Rezepte sind im Kochbuch in der klassischen Grundordnung nach Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen, Desserts und ergänzenden Grillmenüs gegliedert. Zudem führt ein Farbleitsystem durch die einzelnen Kapitel und ermöglicht die saisonale Zuordnung der enthaltenen Gerichte. Passend zur jeweiligen Jahreszeit werden herrlich leichte Kreationen wie weiße Tomatenschaumsuppe mit Bruschetta oder in Kokosmilch pochierte Hähnchenbrust mit Mango-Sellerie-Salat beschrieben. Aber auch gehaltvolle und kräftige Lieblingsgerichte des jungen Starkochs wie kross gebratene Dorade auf Auberginenpüree, Ricotta-Ravioli mit weißem Pfefferschaum sowie halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Grand-Marnier-Parfait und Zitrussalat sind im Kochbuch zu finden.

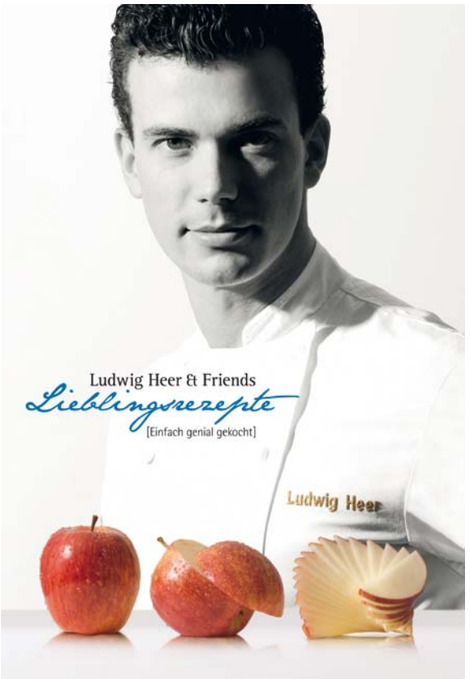
Berufliche und private Freunde kochen mit

Neben den saisonalen Rezepten präsentiert Ludwig Heer in seinem ersten Kochbuch auch berufliche und private Weggefährten seiner Karriere, mit denen er auch gemeinsam kocht. Darunter sind bekannte Spitzen- und Sterneköche wie sein Lehrmeister und Vorbild Rolf Straubinger sowie Armin Karrer vom Fellbacher Restaurant „Zum Hirschen“, aber auch Jugendfreunde aus seiner schwäbischen Heimat wie der gebürtige Göppinger und Handball-Nationalspieler Michael Kraus oder das ehemalige Playboy-Playmate Kerstin Karth.

Dank interessanter Charaktere und toller Rezepte hat das Buch absoluten Lesebuchcharakter und ist der gedruckte Beweis der bisher glanzvollen Karriere des gebürtigen Geislingers.

Deren Wurzeln wurden bereits in jungen Jahren gelegt. Bedingt durch die gastronomische Leidenschaft seiner Eltern Gabriele und Walter Heer, die seit 1980 das Restaurant „Alte Post“ in der Gemeinde Kuchen im schwäbischen Filstal führen, wächst er praktisch direkt in der Küche auf. Hier hilft er auch heute noch gelegentlich aus und veranstaltet zudem regelmäßig seine Kochkurse.

Ludwig Heer mit Jugendfreund und Starhandballer Michael Kraus.



Das erste Kochbuch von Ludwig Heer.

Die Ausbildung Ludwig Heers ist von klangvollen Namen der Kochszene geprägt. Seine Lehre absolvierte er bei Sternekoch Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck in Salach. Hier arbeitete er auch ein weiteres Jahr als Chef Patissier. Danach übernahm er „seinen bisher wichtigsten Job“ und den Türöffner für seinen weiteren Werdegang: Mit gerade einmal 19 Jahren wurde er Entremetier bzw. Beilagenkoch bei einem der besten Küchchefs der Welt: in Harald Wohlfahrts Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel „Traube Tonbach“ in Baiersbronn. Er arbeitete ebenso als Souschef bzw. stellvertretender Küchenchef im elterlichen Betrieb in Kuchen und sammelte internationale Erfahrungen als Patissier im Hotel Ritz Charlton in Key Biscayne, Florida, und in der Leitung eines deutschen Food-Festivals im Hotel Cosmos der kolumbianischen Hauptstadt Bogota. Seine Vielseitigkeit und die Liebe zur Confisserie beweist er seit 2006 mit einer eigenen Pralinenmanufaktur „Ludwigs feinste Pralinen“ in Göppingen, aus der er mit großem Erfolg ausgesuchte Feinkostgeschäfte im Großraum Stuttgart beliefert.

Eine beeindruckende Karriere

Zahlreiche Auszeichnungen und Erfolge säumen zudem die Karriere Ludwig Heers. Sie sind Beweis seiner Durchsetzungsfähigkeit und seines Ehrgeizes. So gewann er u. a. 2003 den hoch dotierten Gualtiero Marchesi Award, einen internationalen Wettbewerb mit Spitzenköchen aus zwölf verschiedenen Nationen mit Koch-Ikone Eckart Witzigmann in der Jury. Im gleichen Jahr gewann er als Assistent von Claus Weitbrecht, den er während seiner Zeit in Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube kennenlernte, die Bronzemedaille in der Kategorie Fleisch und Fisch beim Bocuse d’Or in Lyon. Eine Sensation, denn nie zuvor erreichte ein Deutscher in der Geschichte dieses ruhmreichen Kochwettbewerbs mehr Punkte. Diese Erfolge spornen Ludwig Heer an und führen dazu, dass er selbst als Chef im Januar 2011 mit Assistent Daniel Zahn Deutschland beim wichtigsten Kochwettbewerb der Welt, dem Bocuse d’Or, vertreten wird. ❮

Kirsch-Tiramisu mit Pfefferminz-Pesto

Rezept für 4 Personen

150 g Mascarpone
100 ml Sahne
1 Eigelb
15 ml Rum
30 g Zucker

50 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
10 g Butter
1 Zitrone
100 ml Rotwein
5 g Speisestärke
20 Kirschen

100 ml Olivenöl
1 kleiner Bund Basilikum
1 kleiner Bund Pfefferminze
20 g weiße Kuvertüre

10 g Honig
8 Löffelbiskuits
200 ml Kaffee
20 g Kakaopulver

Zubereitung

Mascarpone-Creme: Mascarpone, Sahne, Eigelb, Rum und Zucker verrühren, mit einem Rührgerät oder Espumabläser aufschlagen.

Glacierte Kirschen: Den Zucker zusammen mit der Vanilleschote und der Zimtstange in einer Pfanne karamellisieren. Die Butter sowie Abrieb und Saft der Zitrone zugeben. Mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Zimt und Vanille entnehmen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und damit die kochende Flüssigkeit abbinden. Die Kirschen entkernen, halbieren und in den Fond geben. Sofort vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Pfefferminz-Pesto: Olivenöl, Basilikum, Minze, Kuvertüre und Honig mit einem Zauberstab oder Mixer fein pürieren.

Fertigstellung: Die Biskuits kurz in den Kaffee tränken. Die Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Biskuits spritzen. Das Tiramisu mit Kakaopulver bepudern. Das Dessert mit den glacierten Kirschen und dem Pfefferminz-Pesto vollenden.

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 27, Januar 2011

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

Bildnachweis:
S. 4: Motiv Patrick Lindner: Hessischer Rundfunk, Frankfurt
S. 4: Titel Kochbuch: Andrea Mayer-Rinner, Wien
S. 10/11: Andreas Widmann: DEHOGA Baden-Württemberg E.V.
S. 19–21: Philipp Sedlacek, Netzwerk für wirksame Werbung GmbH

Redaktion:
Florian Koppold

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

Anzeigenredaktion:
Beck Medien und Verlags GmbH
Alte Steige 17, 73732 Esslingen
Telefon: 0711/937893-0
Telefax: 0711/937893-9
E-Mail: weber@beckmedien.de

Druck:
Henkel GmbH Druckerei, 70499 Stuttgart

Titelbild:
Carpaccio von der Pfeffer-Schwarzwurst, Landgasthof Hirsch in Aichwald-Schanbach (Foto: Ralf Deubler)

Ehrliche Küche mit leichter Finesse

Das Gasthaus „Zum Hirsch“ in Weinstadt-Strümpfelbach von Markus Lang: ein Ort der frischen Küche und puren Gemütlichkeit.

Wer das Ortsschild von Strümpfelbach passiert, dem wird schnell klar, warum die Gemeinde auch liebevoll „Perle des Remstals“ genannt wird. Überwiegend herrlich anmutende Fachwerkhäuser prägen das Ortsbild des kleinen Teilorts der Kreisstadt Weinstadt. Eines der schönsten Kleinode ist dabei direkt im Ortszentrum zu finden. Unmittelbar in der Nähe des Strümpfelbacher Rathauses steht am Fritz-Nuss-Platz, benannt nach dem bekannten Bildhauer und Ehrenbürger von Weinstadt, ein prächtiges Fachwerkhaus aus dem Jahr 1629. Der historische Bau beherbergt seit etwa 100 Jahren das Gasthaus „Zum Hirsch“, das seit 2002 von Karin und Markus Lang geführt wird.

Schweinebäckle in Trollingersauce mit Kartoffel-Schmorgemüse.

Wer dann das unter Denkmalschutz stehende Fachwerkhaus betritt, bekommt unverzüglich einen Eindruck von dessen langer Geschichte. Den einladenden Eingangsbereich schmückt ein rustikaler Bauernschrank und an den Wänden hängen eine alte Schwarz-Weiß-Fotografie sowie ein original gusseisernes Schild, welches Markus Lang beim Aufräumen auf dem Dachboden gefunden hat. Sie sind Zeugen der traditionsreichen Vergangenheit des Gebäudes, das laut den Ur-Stammgästen wohl schon immer eine Wirtschaft beherbergte.

Der von außen gepflegte Eindruck des Gasthauses bestätigt sich auch im Inneren. Der Gastraum besitzt einen sehr sauberen und typisch urgemütlichen Wohnstubencharakter. Der alte Dielenboden, die niedrigen Decken sowie die stimmige Raumverkleidung in weinroter Holzoptik prägen das gutbürgerliche und ländliche Erscheinungsbild einer guten Stube. Ein warmer Kachelofen mit einladender Eckbank inmitten des Hauptraums sowie liebevoll eingedeckte Tische und dezente Dekoration sorgen für behagliche Atmosphäre.

Markus Lang steht für regionale Küche mit feinen Interpretationen.

An den Wänden hängen neben Aquarellen regionaler Künstler eigene, vom Küchenchef gemalte Bilder. Als Ausgleich zu seinem Beruf malt Markus Lang überwiegend heimische Landschaftsmotive, die zum persönlichen Ambiente der Gaststube beitragen.

Insgesamt teilt sich diese in zwei Essbereiche. Neben dem 40 Personen aufnehmenden Hauptzimmer mit zwei Stammtischen und offener Theke gibt es ein kleines, aber feines Nebenzimmer. Dieses bietet 16 Gästen Platz und wird gerne von privaten Gesellschaften zum Feiern festlicher Anlässe in Anspruch genommen.

Zu den Kunden des Gasthauses „Zum Hirsch“ zählen sowohl langjährige einheimische Stammkunden als auch Tagesgäste aus den Großräumen Stuttgart und Esslingen sowie saisonale Wandergruppen. Gern gesehene Besucher sind vor allem Familien mit Kindern und Senioren. Auch vierbeinige Freunde sind selbstverständlich herzlich willkommen. Markus Lang sieht seinen Betrieb als Familientreffpunkt von Jung und Alt.

Zur überaus familiären Atmosphäre im Hirsch tragen natürlich auch die Inhaber selbst bei. Markus Lang, der den Betrieb von seinem Onkel übernommen hat, legt viel Wert auf den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen und erkundigt sich selbst nach deren Zufriedenheit. Er und seine Familie stehen für einen angenehmen und freundlichen Umgang mit ihren Gästen. Da helfen auch gerne einmal die beiden 15- und 17-jährigen Kinder unterstützend aus. Seine Ehefrau Karin Lang organisiert als ausgebildete Hotelfachfrau stets aufmerksam den Service, während Markus Lang am Herd steht. ›

Selbstgemalte Kunstwerke des Küchenchefs runden die persönliche Atmosphäre im Gasthaus Hirsch ab.

» Der Chefkoch hat in seiner Kochkarriere schon einige namhafte Stationen vorzuweisen, wie das renommierte Schwarzwälder Kurhotel Bareiss, in der Schweiz das traditionsreiche Hotel „Krone“ in Lenzburg sowie den Stuttgarter Schellenturm und Krehl’s Linde in Bad-Cannstatt. Letztendlich zieht es den gebürtigen Weinstädter, der das Kochen von seiner Mutter gelernt hat, aber doch noch zurück zu seinen Wurzeln nach Strümpfelbach. Schließlich hat er hier im nahen Gasthof Lamm gelernt.

Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte bietet Markus Lang passend zum Ambiente des Fachwerkgebäudes eine breite Auswahl überwiegend schwäbischer Spezialitäten von erstklassiger Qualität. Dafür stehen auch seine zahlreichen Auszeichnungen, u. a. durch den Schlemmer Atlas, den Feinschmecker sowie den Gault Millau und den Guide Michelin.

Neben klassischen Suppen, Vorspeisen, Fisch, Vegetarischem und einem umfangreichen hausgemachten Dessertangebot sind die bei Stammgästen gefragten Innereien wie saure Nierle und Kutteln oder die hervorragenden Fleischgerichte wie zarte Ochsenbrust, wohlschmeckender Rostbraten oder herrliche Schweinebäckle seine Spezialität. Die Küche von Markus Lang ist Sinnbild für bodenständige und nachvollziehbare schwäbische Gerichte, zubereitet aus hauptsächlich frischen regionalen Zutaten und mit zeitgemäßen Einflüssen interpretiert. Dabei vereint er die traditionelle „echte“ Zubereitung der Gerichte mit leichten Einflüssen, z. B. bei den Soßen, um den teils deftigen Zutaten ihre Schwere zu nehmen.

Das Bekenntnis von Markus Lang zur Region zeigt sich in seinen hauptsächlich der Saison entsprechenden Angeboten. Er verarbeitet nur Produkte, wenn diese in der Region wachsen. So garantiert er seinen Gästen die Frische der zubereiteten Gerichte. Neben den Zutaten bezieht er auch seine Weine alle aus der Region. «

Gasthaus „Zum Hirsch“
Hauptstraße 3
71384 Weinstadt-Strümpfelbach

Telefon: 07151/61103
info@hirsch-struempfelbach.de
www.hirsch-struempfelbach.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr, abends ab 17.30 Uhr.

Schweinebäckle in Trollingersoße

Rezept für 2 Personen

4–6 Schweinebäckle
60 g Karotten
60 g Lauch
40 g Zwiebel
40 g Sellerie
150 g gekochte Kartoffeln
¼ Ltr. Bratensoße
4 cl Trollinger
Salz und Pfeffer
Butter
1 Bund Suppengrün
Lorbeer, Wacholder, Senfsaat

Zubereitung

Schweinebäckle mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Senfsaat und Suppengrün ca. ½ Std. weich kochen und warm stellen. Das Gemüse in 1 cm kleine Würfel schneiden und im Sud der Schweinebäckle garen. Anschließend die gekochten Kartoffeln schälen, längs halbieren und mit dem Gemüse in einer Butterpfanne anbraten. Ab und zu mit dem Fond der Schweinebäckle ablöschen. Für die Soße die Zwiebelwürfel anschwitzen, mit dem Trollinger ablöschen und einkochen lassen, anschließend mit der Bratensoße auffüllen. Danach das Kartoffel-Schmorgemüse auf einem Teller mittig anrichten, darauf die Schweinebäckle setzen und mit der Trollingersoße übergießen.

Viel Erfolg beim Kochen und guten Appetit.

Meisterlich genießen: der Geschenkgutschein der MVG

Haben Sie Appetit auf meisterliche Leckereien aus den Küchen der Meistervereinigung? Oder möchten Sie jemandem zu besonderen Anlässen eine meisterliche Freude machen? Verschenken Sie mit dem Geschenkgutschein der Meistervereinigung Gastronom e.V. das „Beste aus Baden-Württemberg“.

Der Gutschein kann direkt im Online-Restaurantführer unter *www.meisterlich-geniessen.de* angefordert werden. Tragen Sie dort einfach Ihre Kontaktangaben sowie den gewünschten Gutscheinbetrag in das Anfrageformular ein, und Sie bekommen nach Bezahlung des Rechnungsbetrags umgehend den fertigen Gutschein per Post zugeschickt.
Sie erhalten zusätzlich das original „genuss-SIEGEL“. Das Siegel bestätigt die Herkunft des Geschenkgutscheins als offizielles Dokument der Meistervereinigung Gastronom e.V. Der Gutschein besitzt ausschließlich in Kombination mit dem original „genuss-SIEGEL“ Gültigkeit.

Eingelöst werden kann er in jedem Mitgliedsbetrieb der Meistervereinigung Gastronom e.V. in Baden-Württemberg. Nutzen Sie doch direkt den Online-Restaurantführer und finden Sie unter den zahlreichen Betrieben und Restaurants das passende Angebot. Ob Traditionslokal, Gasthof oder Gourmetrestaurant. Ob Hausmannskost, gutbürgerliche Küche oder Sterne-Kreation, es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und eines haben alle Meisterbetriebe gemeinsam: den Qualitätsgedanken einer erstklassigen Küche und die hochwertige Verarbeitung frischer und regional bezogener Zutaten.

Anzeige

Echt Schwarzwald

Regional genießen in den Naturparks

Naturpark und Essen und Trinken – passt das zusammen? „Im Schwarzwald auf jeden Fall“, findet der Vorsitzende des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, der Freudenstädter Landrat Peter Dombrowsky.
Und in der Tat haben beide Schwarzwälder Naturparks, Schwarzwald Mitte/Nord und Südschwarzwald, hier einiges auf die Beine gestellt: So fanden 2009 alleine 33 Naturpark-(Bauern)Märkte überall im Schwarzwald statt. Hierbei handelt es sich um Märkte, bei denen nur Schwarzwälder Erzeuger teilnehmen dürfen. Sie verkaufen nur Produkte aus den beiden Naturparks. So gibt es keine Pfälzer Kartoffeln oder Südtiroler Äpfel, dafür aber Holzofenbrot, Ziegenkäse oder Wildwürste. Parallel dazu gibt es in aller Regel ein passendes Rahmenprogramm. Das reicht von Kindermitmachaktionen (z. B. Apfelsaftpressen oder Stockbrotbacken) bis zu Vorführungen alten bäuerlichen Handwerks – und die Märkte sind ein Fest für die ganze Familie. Entsprechend gut ist die Resonanz! 2.000 bis 5.000 Besucher kommen je nach Wetter pro Markt. ›

» Ein weiteres Projekt sind die Naturpark-Wirte, derzeit insgesamt 70 Gastronomen, verteilt ebenfalls über den ganzen Schwarzwald – darunter auch Meistervereinigungsmitglied Rolf Berlin von Berlins Hotel Krone Lamm aus Bad Teinach-Zavelstein. „Schmeck den Schwarzwald“ ist ihr Motto – und das ist ernst gemeint.

Die Naturpark-Wirte müssen ganzjährig mindestens drei regionale Hauptgerichte und ein regionales Menü auf ihrer Speisekarte haben, wobei „regional“ in diesem Zusammenhang heißt, dass die Hauptzutaten für die Gerichte aus dem Naturpark stammen müssen. Wichtig dabei ist, dass der Gast die Herkunft der Produkte über die Speisekarte nachvollziehen kann – auch eine Form von „gläserner Produktion“.

Regionale Produkte sind Trumpf – für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Landschaft.

Die Regionalvermarktungsprojekte verzahnen das drängende Schwarzwaldthema „Offenhaltung der Landschaft“ mit Genuss und Kulinaristik – eine Steilvorlage für das Genießerland. Das hat auch die Jury beim Ideenwettbewerb Genießerland so gesehen – die beiden Schwarzwälder Naturparks gehören mit ihrem gemeinsamen Projekt zu den Siegern.

Den Naturpark-Verantwortlichen geht es um Authentizität, um echte Produkte und Erzeugnisse aus der Region, die den Namen Schwarzwald zu Recht tragen. Dies legt das nächste Projekt nahe, eine Regionalmarke – eben „echt Schwarzwald“ – ins Leben zu rufen und zu etablieren. Daran arbeiten die Naturparks im Moment intensiv. Die Regionalmarke, geboren im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, gibt es bereits. Der Produktkorb (derzeit Rindfleisch, Rindfleischprodukte, Schaf- und Ziegenfleisch, Edelbrände, Liköre sowie Honig) und die Zahl derer, die mitmachen, wird größer. Jetzt muss „echt Schwarzwald“, die Marke für landwirtschaftliche Premiumprodukte, in beiden Naturparks ausgedehnt und fest verankert werden.

„Letztendlich geht es darum, dass wir unsere Schwarzwaldlandschaft erhalten, und dazu brauchen wir unsere Landwirte.“

Überhaupt „fest verankert“: Bei allen Projekten geht es nicht um einmalige Aktionen, die so schnell verpuffen, wie sie gestartet wurden. Es geht um nachhaltige, dauerhafte Effekte, die die Naturparks erzielen wollen.

„Letztendlich geht es darum, dass wir unsere Schwarzwaldlandschaft erhalten, und dazu brauchen wir unsere Landwirte“, sind sich die beiden Naturpark-Chefs, Landrat Peter Dombrowsky (Landkreis Freudenstadt) und Landrat Walter Schneider (Landkreis Lörrach), einig. ‹

www.naturparkschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de

trojawerbeagentur.eu

meisterlich genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

Lust auf Spätzle mit Soß?

Oder doch lieber krossgebratenes Filetsteak vom Rind mit Chili-Kirsch-Tomaten und Rosmarinkartoffeln?

NEU
ONLINE-Restaurantführer
www.meisterlich-geniessen.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
3.314.379 FRANZOSEN
KÖNNEN NICHT IRREN*
* So viele kommen in einem Jahr nach Baden-Württemberg, um dort zu essen. Bon appetit! Jeder geht eben auf seine Art über Grenzen.

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de