Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
02-2012 ‖ Nr. 32

„DIE 10 BESTEN"
MVG-Nachwuchs brilliert im Wettbewerb

EUROPA-MINIKÖCHE
Miniköche zu Gast bei der Metro Esslingen

POLITISCHES SOMMERFEST
MVG als perfekter Repräsentant

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

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

Erhältlich in allen Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung

Ihre Gastgeber von morgen

Trotz der erfreulichen Gäste- und Umsatzentwicklung unserer Branche waren die Medien in der vergangenen Zeit leider erneut vom anhaltenden Nachwuchskräftemangel geprägt. In der Tat geht die Zahl an qualifizierten Auszubildenden bundesweit stetig zurück. Diesen Negativtrend beobachten wir auch in Baden-Württemberg mit Sorge. Die Gründe dafür sind sicherlich vielfältig und nicht nur in der Einstellung der Jugendlichen zu ihrer beruflichen Zukunft zu suchen. Trotz unseres anspruchsvollen Gewerbes liegt es hier in erster Linie an uns Gastronomen, die positiven Aspekte noch klarer herauszustellen, wie z. B. die hervorragenden Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir in der Meistervereinigung stellen uns der Verantwortung und treten dem Negativtrend aktiv entgegen. Die Nachwuchsförderung gehört nicht nur zu den Grundsätzen unseres Vereins, sondern ist auch für alle Mitglieder gelebter Alltag. Das Resultat können Sie nicht nur in den Betrieben in Form der hohen Küchen- und Servicequalität erleben, sondern auch bei allen Veranstaltungen, bei denen wir vor Ort sind. Hand in Hand arbeiten hier junge und erfahrene Mitglieder zusammen und repräsentieren damit eindrucksvoll die Werte des Vereins.

Denn welche Qualität in unseren „Rohdiamanten“ steckt, bekommen wir immer wieder imponierend unter Beweis gestellt – z. B. beim hochkarätigen Nachwuchswettbewerb „Die 10 Besten“.

Weiterhin machen uns natürlich Projekte wie die Miniköche Mut. Junge Menschen, die sich mit Spaß gastronomischen Themen widmen, lassen uns zuversichtlicher in die Zukunft blicken.

Hier gilt es durch gezielte Förderung, die Motivation aller jungen Nachwuchskräfte langfristig zu erhalten, um Ihnen, liebe Gäste, heute und auch morgen perfekte Gastgeber sein zu können.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **MVG-Nachwuchswettbewerb „Die 10 Besten“**
Auf Augenhöhe mit Meisterköchen

8 **MVG-Kochwettbewerb auf der Slow Food Messe 2012**
Vielfältigkeit erleben und schmecken

12 **Dieter Müller zu Gast bei der Meistervereinigung**
Eindrücke aus der Drei-Sterne-Küche

15 **Europa-Miniköche bei der Metro Esslingen**
Kleine Köche ganz groß

19 **Meldungen**

23 **Impressum**

MEISTER-CATERING

20 **Politisches Sommerfest im Schloss Rosenstein**
MVG als perfekter Repräsentant

MEISTERLICH GENIESSEN

22 **Restaurant Widmann in Wimsheim**
Alles für den Gast

Die Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V.
trauert um ihr langjähriges Mitglied

Walter Daferner

* 02. September 1949
† 25. Mai 2012

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

AUF AUGENHÖHE MIT MEISTERKÖCHEN

Hochspannung pur beim diesjährigen Nachwuchswettbewerb „Die 10 Besten“ der Meistervereinigung Gastronom e.V. In einer der knappsten Entscheidungen in der Geschichte des renommierten Wettbewerbs sicherte sich Michael Ammon vom Landhaus Feckl gegen eine hochkarätige Konkurrenz den ersten Platz. Nach 2011 der zweite Erfolg in Serie für einen der Auszubildenden von Patron Franz Feckl.

Kalte Vorspeise:
Variation von Kaninchen und Spargel

Zwischengericht:
Dreierlei vom Saibling mit Gambatatar auf Fenchel-Orangensalat und Passionsfruchtnage

Hauptgang:
Simmentaler Rinderfilet – Sous Vide gegart – an Rotweinjus, buntem Gemüse-Kräutercroustini und Kartoffel-Zitronen-Soufflé

Dessert:
Mango trifft Chili

Die Entscheidung fiel sichtlich schwer. Lange und kontrovers diskutierte die Fachjury um die Meistervereinigungs-Mitglieder Ludwig Heer (Ludwig's feinste Pralinen in Göppingen), Gerhard Wahl (Landgasthof Heldenberg in Lauterstein), Udo Max Kälberer (Gasthof Teckkeller in Kirchheim/Teck), August Kottmann (Gasthof-Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach) sowie Martin Öxle über die finale Rangfolge. Das Niveau unter den zehn jungen Teilnehmern präsentierte sich dermaßen hoch, dass sich bis zum Schluss ein offenes Kopf-an-Kopf-Rennen entwickelte. Im Endeffekt waren Nuancen in der Zubereitung und Präsentation der Wettbewerbsmenüs ausschlaggebend. Zwischen dem Ersten und Zweiten entschied noch nicht einmal ein ganzer Punkt über die letztendliche Platzierung.

ENTSCHEIDER LOBEN DAS HOHE NIVEAU

Am späten Abend verkündete dann Alexander Munz (Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Daefern) – gemeinsam mit Frank Gulewitsch (Il Boccone in Ludwigsburg) für die komplette Organisation des Wettbewerbs verantwortlich – das finale Ergebnis. Stolz blickte er nach einem für alle Teilnehmer langen und anstrengenden Tag in deren erwartungsfrohe Augen. Gleichzeitig sparte er nicht mit Lob für die durch die Reihen anspruchsvollen Leistungen. Er dankte ebenso den beteiligten Ausbildern, dass sie ihren jungen Schützlingen diese Chance ermöglicht und den Wettbewerb dadurch „mit Leben gefüllt hätten“.

Auch der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Volker Krehl (Krehl's Linde in Bad Cannstatt) sowie der Jury-Vorsitzende August Kottmann waren voll des Lobes. Die Nachwuchsköche wären in vielen bewertungsrelevanten Faktoren erfahrenen Küchenmeistern „auf Augenhöhe begegnet“. Für alle Entscheider und Beteiligten sei es eine Ehre und Freude zugleich gewesen, diesen Tag zu begleiten.

OBEN: Michael Ammon bei der Vorbereitung seines Hauptgangs.

LINKE SEITE: Das Siegermenü und der Hauptgang des Erstplatzierten Michael Ammon (Landhaus Feckl in Ehingen).

LINKS: Die prominent besetzte Wettbewerbsjury: Ludwig Heer, August Kottmann, Udo Max Kälberer, Martin Öxle und Gerhard Wahl (v.l.n.r.).

MICHAEL AMMON IST DER BESTE DER „10 BESTEN“

Trotzdem konnte es am Ende nur einen Sieger geben. Als bester Kochauszubildender der Meistervereinigung wurde Michael Ammon vom Landhaus Feckl in Ehingen gekürt. Er überzeugte die Jury mit einer rundum perfekten Leistung in der Erstellung seines Vier-Gänge-Menüs aus vorgegebenen Pflichtzutaten sowie einem saisonalen Warenkorb. ›

Das vollständige Teilnehmerfeld des Nachwuchswettbewerbs nach der feierlichen Urkunden-Übergabe.

» Sein Preis war ein Menü für zwei Personen inklusive Weinbegleitung im Gourmetrestaurant Vendôme von Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler im Grandhotel Schloss Bensberg.

Auch sein Ausbilder Franz Feckl hatte allen Grund zur Freude. Schließlich hatte nach 2011 mit dem ersten Platz von Andreas Högg erneut einer seiner jungen Auszubildenden diesen renommierten Wettbewerb gewonnen. Eine große Auszeichnung für die Nachwuchsarbeit des Meistervereinigungs-Mitgliedsbetriebs. Michael Ammon machte mit seinem Triumph innerhalb von wenigen Tagen zum zweiten Mal auf sich aufmerksam. In einem Nachwuchswettbewerb auf der erst kürzlich stattgefundenen Slow Food Messe 2012 hatte er bereits einen bemerkenswerten zweiten Platz erreicht.

Auf diesen verwies er nun bei den „10 Besten“ seinen jungen Kollegen Paul Krug vom Hotel Bareiss in Baiersbronn. Der Auszubildende von Meistervereinigungs-Mitglied Oliver Ruthardt freute sich über ein Menü für zwei Personen im Gourmetrestaurant Schlossberg von Sterne-Koch Jörg Sackmann im Romantik-Hotel Sackmann in Baiersbronn.

Dritte des hochklassigen Nachwuchswettbewerbs wurde Eileen Kleinert vom Gasthof-Restaurant Linde in Oberboihingen. Die Auszubildende von Mitglied Jörg Ebermann nahm als Preis einen hochwertigen Messerkoffer der Firma Dick entgegen.

OPTIMALE UNTERSTÜTZUNG DURCH SPONSOREN UND GASTGEBER

Den vierten Platz teilten sich die weiteren sieben Teilnehmer: Kevin Bandel (Hotel Kaiser in Herrenberg), Pascal Pfannenstill (Landhaus Feckl in Ehningen), Jerome Meyer (Flair-Parkhotel in Ilshofen) sowie Wanja Schaumburg, Jorid Widmann, Markus Wolf und Sascha Lein (alle Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn).
Sie erhielten ebenso wie die drei Erstplatzierten eine Urkunde für ihre Teilnahme sowie attraktive Buchpreise der Metro. Der Partner der Meistervereinigung trat als Hauptsponsor der Veranstaltung auf und unterstützte diese mit allen erforderlichen Lebensmitteln. Die Metro-Vertreter vor Ort betonten den Spaß des Unternehmens in der Jugendförderung und wünschten allen Teilnehmern viel Erfolg für ihre weitere Zukunft. Neben der Metro waren an diesem Abend auch Vertreter des langjährigen Meistervereinigungs-Sponsors Mega Stuttgart anwesend. Traditionell werden zu diesem Wettbewerb neben den Eltern und Ausbildern aller Teilnehmer auch Sponsoren und Förderer der Meistervereinigung eingeladen.

Sie alle fanden an diesem Abend neben der hervorragenden Nachwuchsqualität auch perfekte Rahmenbedingungen vor. Erstmals fand der Wettbewerb in den Räumlichkeiten der Johann-Georg-Doertenbach-Schule in Calw statt. Günter Walz, der Leiter der gewerblichen Schule, sorgte mit den beteiligten Kollegen und Schülern für einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service und präsentierte sich dabei stets als herzlicher Gastgeber. ‹

Dreierlei vom Kaninchen mit grünem und weißem Spargel
(Pascal Pfannenstill, Landhaus Feckl in Ehningen)

Kaninchencrepinette in Süßweingelee mit Spargelchartreuse und Innereien-Vinaigrette
(Markus Wolf, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Konfierter Seesaibling mit jungem Lauch auf Sauerrahm-Berglinsen
(Jorid Widmann, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Trilogie vom Bachsaibling: Tatar auf Kräutertoast, Strudel mit Orangen-Fenchel und pochiert im Wirsingblatt auf Safranrisotto (Eileen Kleinert, Gasthof Linde in Oberboihingen)

Dreierlei vom Saibling mit Gambatatar auf Fenchel-Orangensalat und Passionsfruchtnage (Michael Ammon, Landhaus Feckl in Ehingen)

Chartreuse vom Bachsaibling auf Kartoffel-Meerrettichschaum und Honig-Zuckerschoten, alter Balsamico (Jerome Meyer, Flair-Parkhotel in Ilshofen)

Feines vom Simmentaler Rinderfilet mit Rotweinschalotten, Rahmwirsing und gefülltem Kartoffelkloß (Wanja Schaumburg, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Im Ganzen gebratenes Simmentaler Rinderfilet mit gestoßenem schwarzem Pfeffer auf Wokgemüse im Koriandersud (Sascha Lein, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Mango-Chili-Sorbet, Erdbeerparfait im Baumkuchenmantel an Mango-Chili-Chutney
(Kevin Bandel, Hotel Kaiser in Herrenberg)

Praline von weißer Schokolade mit Mango und Chili
(Paul Krug, Hotel Bareiss in Baiersbronn)

Vielfältigkeit erleben und schmecken

Zur Theorie gehört auch die Praxis. Kochen unter Prüfungsbedingungen stand in der Seminarreihe „Meisterlich Ausbilden“ aktuell auf dem Programm. Im Rahmen der Slow Food Messe 2012 in Stuttgart traten dabei neun Auszubildende aus den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. gegeneinander an. Am Ende eines hochklassigen Wettbewerbs triumphierte Alexander Neuberth vom Hotel Restaurant Staufeneck.

Markt des guten Geschmacks

die Slow Food Messe

Die Slow Food Messe als „Markt des guten Geschmacks“ bietet für die Meistervereinigung und ihre Aktivitäten das ideale Umfeld. Der Leitgedanke der 1992 ins Leben gerufenen Slow Food-Bewegung und ihrer alljährlichen Leitmesse baut auf der Förderung von regionalen Traditionen und der Vielfältigkeit des unverfälschten Geschmacks auf. Das entspricht nicht nur den Grundsätzen der Meistervereinigung, sondern auch dem generellen Ernährungstrend.

HOHES INTERESSE AN DEN WETTBEWERBEN

Wenn dieser Geschmack noch von motivierten Nachwuchstalenten mit viel handwerklichem Geschick angeboten wird, ist das Interesse des Fachpublikums natürlich geweckt. Dementsprechend hoch war auch der Andrang am Messestand der Aok Baden-Württemberg. Neben Kochwettbewerben für Kinder und Jugendliche fand hier unter der Ägide der Meistervereinigung ein Wettbewerb für junge Kochauszubildende aus dem dritten Lehrjahr statt. Zahlreiche Besucher drängten sich um die vor Ort installierte Showküche, um einen Blick auf das Geschehen zu werfen. Sie wurden nicht enttäuscht, denn der Wettbewerb bot neben kulinarischen Höchstleistungen auch einen äußerst spannenden Verlauf.

Alle Auszubildenden demonstrierten eindrucksvoll ihr Können und nutzten die Veranstaltung, um sich praktisch auf die im Sommer anstehende Abschlussprüfung vorzubereiten. Die Aufgabenstellung war klar definiert: Innerhalb von zwei Stunden musste unter offiziellen IHK-Prüfungsvorgaben ein Hauptgang für sieben Personen mit dem Pflichtbestandteil Filet vom Staufericо®-Schwein der Mega Stuttgart erstellt werden. Bewertungsrelevant waren neben der fachlich korrekten Vor- und Zubereitung aller Zutaten die Warenwirtschaft, die Organisation und Sauberkeit des Arbeitsplatzes und natürlich auch Geschmack und Präsentation.

Unter den Augen der Fachjury, bestehend aus den beiden IHK-Meisterprüfern Hansjoachim Mackes und Alfred Schweizer, entwickelte sich ein hart umkämpfter Wettbewerb. Die Jugendlichen präsentierten durch die Bank ein hohes Kochniveau und hätten letztendlich auch in einer realen Prüfungssituation alle bestanden. Sogar die maximale Höchstpunktzahl von 100 Punkten wurde in diversen Kategorien erreicht. ›

Nicht nur optisch ein Hochgenuss: der Sieger-Hauptgang.

ALEXANDER NEUBERTH GEWINNT GEGEN STARKE KONKURRENZ

Am Ende eines langen Wettbewerbstags stand dann der verdiente Tagessieger fest. Unter großem Applaus nahm Alexander Neuberth vom Hotel Restaurant Staufeneck in Salach die Urkunde der Aok Baden-Württemberg und als Preis einen Berufsbekleidungsgutschein von der Mega Stuttgart in Höhe von 400 Euro entgegen. Er überzeugte die Jury mit einer fehlerfreien Leistung sowie einem geschmacklich und optisch anspruchsvollen Hauptgang: „Filet vom Stauferico®-Schwein im Knuspermantel mit in Morcheljus sautierten Morcheln, dazu junge Möhren und Erbsen auf Kartoffel-Bärlauchpüree“. Zweiter wurde Michael Ammon vom Landhaus Feckl in Ehingen, vor Alexander Reis von der ABB Wirtschaftsbetriebe GmbH in Mannheim. Beide erhielten auch einen Gutschein im Wert von 250 bzw. 150 Euro.

Der stolze Gewinner des Wettbewerbs: Alexander Neuberth.

Weitere Wettbewerbs-Teilnehmer waren: Pascal Pfannenstill und Maximilian Müller (beide ebenfalls vom Landhaus Feckl), Saskia Hermann (Reiners Rosine in Flein), Louis Jean Junior (Hotel Stadt Tübingen in Tübingen), Simon Steinhardt (Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen) und Benito Principe (Restaurant Stumpenhof in Plochingen).

TEILNEHMER ZEIGEN FLEISS, WILLEN UND EINSATZ

Zum Abschluss zogen die Verantwortlichen des Wettbewerbs allesamt ein positives Fazit. Organisatorin Sigrun Bay hob ebenso wie die Jury das durchgängig hohe Niveau aller jungen Köche hervor und lobte deren Einsatz, Willen und auch Teamgedanken. Gerade diese Eigenschaften seien für die weitere Zukunft entscheidend.
Weiterhin dankte sie den beteiligten Sponsoren und Förderern der Meistervereinigung – Mega Stuttgart, Komet Domnick und Aok Baden-Württemberg – für ihre Unterstützung.

Auch die Aktiven waren zufrieden. Trotz kleinerer nervositätsgeschuldeter Missgeschicke hatte jeder seine Aufgabe in der festgelegten Zeit bewältigt. Deren Einhaltung stellte sich wie erwartet als größte Herausforderung dar. Doch dank einer gewissenhaften Vorbereitung konnte auch diese Hürde gemeistert werden. Mehrfach wurden die ausgewählten Gerichte im Vorfeld vorgekocht und es wurden Arbeitsabläufe für eine strukturierte Vorgehensweise erstellt. Das Resultat war ein reibungslos verlaufender Wettbewerb, in dem auch das diesjährige Motto der Messe „Vielfalt schmecken – Besonderes entdecken“ in den abwechslungsreichen kulinarischen Kreationen zum Leben erweckt wurde.

Gewonnen hatten im Endeffekt alle Teilnehmer – zwar manche von ihnen keinen Preis, aber dafür „unbezahlbare Erfahrungswerte“ für ihre Prüfung und den weiteren Lebensweg. ‹

Hochwertige Zutaten wurden gewissenhaft verarbeitet.

Anzeige

Eindrücke aus der Drei-Sterne-Küche

Einem der Besten seines Fachs über die Schulter schauen – dieses Angebot ließen sich viele Mitglieder aus den Reihen der Meistervereinigung Gastronom e.V. natürlich nicht entgehen. Koch- und Sterne-Ikone Dieter Müller war zu Gast bei Klaus Dieterich in der Allianz Deutschland AG und präsentierte einige Highlights aus seiner Gourmet-Küche.

Dieter Müller im angeregten Austausch mit seinen Berufskollegen von der Meistervereinigung.

Ob jung oder erfahren, die Augen aller Anwesenden leuchteten angesichts des prominenten Gasts. Dieter Müller – nicht nur bei den Branchenkennern fällt dieser Name im gleichen Atemzug mit seinen bekannten Berufskollegen wie Harald Wohlfahrt oder Juan Amador aus der absoluten Spitze der deutschen Sterne-Gastronomie.

EINE ROSE UND EIN DRITTER STERN

Obwohl der gebürtige Badener in seinen 35 Jahren Berufserfahrung beinahe alles erreicht und gesehen hat, wirkte er dennoch bodenständig. Locker und sympathisch erzählte er den zur Veranstaltung erschienenen Mitgliedern aus seinem bewegten Berufsleben. Neben den vielen Auszeichnungen für seine Kochkunst, wurde ihm als erstem deutschen Koch die Ehre zuteil, eine neu gezüchtete Rose auf seinen Namen zu taufen.

Ein besonderer Höhepunkt war für ihn aber zweifellos sein dritter Stern im Guide Michelin – diese Anzahl tragen bundesweit bis heute nur wenige Vertreter seiner Zunft. Im Jahr 1997 als Küchenchef und Patron des Gourmet-Restaurants im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach ging dieser langgehegte Wunsch in Erfüllung. Der verdiente Lohn einer eindrucksvollen Karriere und gleichzeitig neuer Ansporn für ihren weiteren Weg.

DIETER MÜLLER AUF SEE

Dieser führte ihn inzwischen auf ein Kreuzfahrtschiff: Seit 2010 sticht Dieter Müller an Bord der MS Europa mit seinem gleichnamigen Gourmet-Restaurant in See. 2008 hatte er die alleinige Küchenleitung in Lerbach an seinen Stellvertreter Nils Henkel übergeben, und sich dann 2009 gemeinsam mit seiner Ehefrau nach 19 Jahren im Betrieb vollständig zurückgezogen. Heute ist er selbstständig und an etwa 70 Tagen im Jahr auf hoher See rund um den Globus unterwegs.

Begeistert und mitreißend schilderte er seine Erfahrungen und gesammelten Impressionen. Von der Arbeit mit anspruchsvollen Gästen, die gerade bei länger andauernden Kreuzfahrten immer wieder überrascht werden möchten. Von den vielfältigen Geschmackserlebnissen auf den Märkten weltweit. Aber auch von den teilweise logistischen Herausforderungen, die Lebensmittel an den Häfen in der benötigten Frische und Güte zu beschaffen. ›

Anzeige

» In seinem Restaurant an Bord verwöhnen Dieter Müller und sein dreiköpfiges Kochteam ihre Gäste mit beliebten und auch modernisierten Kreationen aus Lerbach und den „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen. In den 70ern stand er hier mit seinem Bruder Jörg gemeinsam am Herd und sie „erkochten“ die ersten beiden der drei Michelin-Sterne. Diese Epoche gilt nicht von ungefähr wegen den Gebrüdern Müller und auch den französischen Einflüssen Eckart Witzigmanns als Geburtsstunde der Nouvelle Cuisine in Deutschland.

Dieter Müller mit Balthasar Schulz (Mega Stuttgart) (l.) und Gastgeber Klaus Dieterich (Allianz Deutschland AG) (2.v.r.).

VIELE TIPPS UND „GOURMET-KOSTPROBEN“

Zwei „Klassiker“, die Dieter Müller auf der MS Europa anbietet, präsentierte er auch den Mitgliedern der Meistervereinigung. Assistiert von Helmut Balthasar Schulz, seit 2011 Bereichsleiter Frische & Convenience der Mega Stuttgart, bereitete er „Gebratene Jakobsmuschel auf Karottenstampf mit Chili-Kefir-Limettenschaum und Ingwer-Mirin-Gelee“ sowie „Das Beste vom Kalb im Glas auf Spinat-Bärlauchpüree und Rotwein-Nussbutterschaum“ zu. Untermalt mit vielen nützlichen Tipps in puncto Zubereitung (z. B. das korrekte Vorgaren von Fleisch), Ernährung (z. B. die Verwendung von Rapsöl) sowie Auswahl der Zutaten, kreierte er dabei wahre Hochgenüsse. Optisch anspruchsvoll arrangiert, ließen sich alle Anwesenden die kleinen Amuse-Bouche-Portionen munden. Diese „Häppchen“ zählen als Steckenpferd Müllers, so gilt er als Erfinder eines kompletten Amuse-Bouche-Menüs.

Äußerst angetan zeigte sich Dieter Müller in einer abschließenden Gesprächsrunde von der Meistervereinigung und ihrer Philosophie in Sachen Nachwuchsförderung. Auch auf Kreuzfahrtschiffen sei inzwischen der Mangel an gut geschulten Fachleuten spürbar. Umso wichtiger sei es, innerhalb der Branche mit entsprechenden Förderprogrammen aktiv entgegenzuwirken.

Von den Besten lernen, um auch zukünftig beste Qualität anzubieten. Die Veranstaltung mit Sternekoch Dieter Müller bildete dafür den perfekten Anschauungsunterricht. Jung und Alt verschafften sich gleichermaßen Inspirationen und neue Anregungen für die Arbeit im eigenen Betrieb. Den Gast wird es freuen. «

Kleine Köche ganz groß

Da staunten selbst die Profis der Metro Esslingen in Sirnau und der Meistervereinigung Gastronom e.V. Mit viel Fachwissen und großer Begeisterung imponierten die Europa-Miniköche im Rahmen eines Kochseminars bei der Esslinger Metro. Neben Schulungen in den Bereichen Obst/Gemüse und Fisch stand darin auch die gemeinsame Zubereitung von kleinen leckeren Gerichten auf dem Programm.

Aufmerksam verfolgten die Esslinger Miniköche die interessanten Erklärungen von MVG-Mitglied Uwe Staiger (r.) zum Thema Fisch.

Welche Fischarten kennt ihr? Wie kann man sie zubereiten? Woran erkennt man eigentlich frischen Fisch? Egal, welche Frage Uwe Staiger (Staigers Waldhorn in Plochingen) stellte – viele kleine Hände schossen blitzschnell in die Höhe. Die Gruppe um die 13 Miniköche im Alter von 10 und 11 Jahren bewies dabei eindrucksvoll das bisher erlernte Fachwissen, und „löcherte“ nebenbei den stellvertretenden Vorsitzenden der Meistervereinigung noch mit zahlreichen Fragen. Gab es an der riesigen Fischtheke der Metro, dem größten Frischfisch-Vermarkter Europas, doch so viel Interessantes und Neues zu entdecken. Diverse Fischarten durften aus nächster Nähe betrachtet und betastet werden, um z. B. mit den kräftig-roten Kiemen eines der besprochenen Frischemerkmale zu erkennen.

Uwe Staiger hatte sichtlich Spaß mit seinen kleinen „Berufskollegen“ und nahm sich viel Zeit für die Beantwortung aller Fragen und natürlich auch für weitere Erklärungen zu ernährungs- und zubereitungsrelevanten Themen. Wissbegierig nahmen die Miniköche dabei jedes Wort des erfahrenen Kochprofis auf.

Ähnliches erlebte auch der Metro-Betriebsleiter Fabian Kautz, der die Gruppe im Bereich Obst und Gemüse betreute. Ob Kräuter, Pilze oder Obstsorten erkennen – die Miniköche wussten meist die richtige Antwort. Dennoch konnten von den kompetenten Mitarbeitern vor Ort auch hier noch kleine Wissenslücken gefüllt werden. Beinhaltet das Obst- und Gemüsesortiment der Metro doch eine beeindruckende Vielfalt an regionalen und exotischen Frischeprodukten. Darunter befand sich auch so mancher bisher für die kleinen Nachwuchsköche unbekannte Vertreter, wie z. B. die bis zu 500 g schwere Ochsenherztomate oder die haarige Rambutan. Diese der Litchi verwandte Frucht durfte natürlich direkt probiert werden.

LINKS: Viele leckere Obstsorten durften natürlich auch direkt probiert werden. **RECHTS OBEN:** Die Miniköche zeigten großes Interesse an den Produkten und den Inhalten der Schulungen, u. a. mit Metro-Betriebsleiter Fabian Kautz. **RECHTS UNTEN:** Die Gruppe der Esslinger Miniköche mit Fabian Kautz (2.v.l.) und Uwe Staiger (r.).

Somit kamen neben aller Theorie auch der Geschmack und später das Arbeiten mit den Lebensmitteln nicht zu kurz. Im Anschluss an die Schulungen bereiteten die Miniköche gemeinsam mit Uwe Staiger gebratenes Lachsfilet mit mariniertem Blattsalat und Tramezzini-Chips sowie einen kleinen Obstsalat zu. Das Meistervereinigungs-Mitglied demonstrierte dabei nützliche Handgriffe und Kniffe im korrekten Umgang mit den Nahrungsmitteln, z. B. beim Filetieren des Lachs, und gab viele weitere Tipps.

Die Miniköche gingen selbst mit Eifer und Spaß ans Werk. Jeder von ihnen hatte in einem Koffer sein eigenes Kochequipment mitgebracht und bewies damit in der Zubereitung der Gerichte durchaus Geschick. Zum Abschluss wurden diese natürlich auch gemeinsam gegessen. Der allgemeine Tenor: einfach lecker! Gemeinschaftliches Kochen mit frischen und gesunden Speisen macht nicht nur Spaß, sondern schmeckt auch gut.

BEWUSSTSEINSSCHULUNG VON KLEIN AUF

Jungen Menschen Freude am Kochen, an Ernährung und an regionaler Küche zu vermitteln und dafür das Interesse zu fördern – das gehört zur Philosophie der Meistervereinigung und ihrer Förderer und Sponsoren. Dazu zählt z. B. auch die Metro Esslingen mit ihrem Geschäftsleiter Thomas Klein, die sich stark in der gastronomischen Nachwuchsförderung engagiert und somit das Projekt der Miniköche unterstützt. So wurde u. a. im Februar 2012 die Esslinger Gruppe auf die internationale Fachmesse INTERGASTRA eingeladen.

Mit seinem umfangreichen Sortiment an qualitativ hochwertigen Frischeprodukten stellt das Großhandelsunternehmen ohnehin die ideale Anschauungsplattform, um Nachwuchskräften eigene Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln sammeln zu lassen. ›

EUROPA MINIKÖCHE®
www.minikoeche.de

Mehr Informationen unter:
www.kinderbiennale.net
www.minikoeche.eu

In perfekter Teamarbeit schafften die Esslinger Miniköche den Weltrekord im Maultaschenzubereiten und damit den Eintrag in das Guinness-Buch der Rekorde.

» Im Rahmen ihrer zweijährigen Ausbildung zum Minikoch erhalten Kinder zwischen 10 und 12 Jahren von erfahrenen Fachleuten, wie z. B. Meisterkoch Uwe Staiger, theoretisches und praktisches Grundwissen über eine bewusste Ernährung. Das Ziel des Projekts ist, die Kinder von Klein auf für Lebensmittel, deren Herstellung und fachgerechte Verarbeitung sowie davon betroffene Themen wie Gesundheit, Umweltschutz und regionale Landwirtschaft zu sensibilisieren. Die Kinder erfahren durch die Schulungen und die Betriebsbesichtigungen nicht nur wertvolles Wissen für ihr späteres Leben, sondern bekommen auch erste Einblicke in den Berufsalltag des Gastgewerbes. Zum Abschluss der Ausbildung erhalten dann alle ein offizielles Zertifikat der regionalen Industrie- und Handelskammer.

EIN KONZEPT MIT NACHHALTIGEM ERFOLG

Hervorgegangen im Jahr 1989 aus einer Idee des Gastronomen und Hoteliers Jürgen Mädger für eine Ferienfreizeit in seinem Heimatort Bartholomä, haben sich bis heute in weiten Teilen Europas zahlreiche Regional-Gruppen gebildet. So auch in Esslingen am Neckar. Die Initiatorin der örtlichen Miniköche-Gruppe ist Margit Bäurle, Projektleiterin des Kinder-Netzwerks Kinder-Biennale. Mit der Unterstützung ansässiger Vereine, Unternehmen und Institutionen werden darin seit 2009 vielfältig-kreative Veranstaltungen, Workshops und Aktionen für Kinder und Jugendliche zwischen 6 und 12 Jahren organisiert. So wurde im Jahr 2011 auch das Projekt der Europa-Miniköche in den Themenkatalog des Kinder-Netzwerks integriert. Einmal im Monat treffen sich seitdem 24 kleine Nachwuchsköche zu Theorieschulungen oder diversen Besichtigungstouren. Ein besonderes Highlight fand dabei im Rahmen des Esslinger Bürgerfests im Juli 2012 statt. Hier starteten die Minköche einen Weltrekordversuch im Maultaschenzubereiten. Mit Erfolg! Mit der Unterstützung von Uwe Staiger stellten 100 Kinder in weniger als einer Stunde weit über 3.000 Maultaschen her und schafften damit den Rekord.

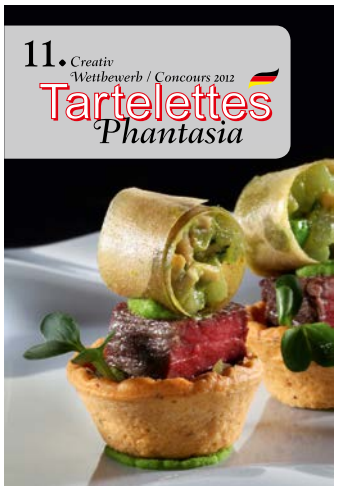
Die Europa-Miniköche – ein tolles Projekt für Kinder, welches durch das gemeinsame Engagement vieler Menschen, Vereine und Unternehmen mit Erfolg getragen wird. Neben Innovationspreisen wurde das Projekt im Mai 2012 von der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung mit einem hoch dotierten Preis für das langjährige Engagement in Sachen Ernährungsförderung bei Kindern ausgezeichnet.
Gerade in Zeiten des akuten Nachwuchsmangels in der Gastronomie machen solche Initiativen Hoffnung. Letztendlich profitieren nicht nur die Kinder von einem für ihre Zukunft wichtigen Wissens- und Erfahrungsschatz, sondern die gesamte Branche. ‹

Das Hotel Bareiss ist „Top-Ausbilder des Jahres 2012“

Das Hotel Bareiss ist nunmehr auch offiziell bundesweit einer der besten gastronomischen Ausbildungsbetriebe. Als „Top-Ausbilder des Jahres 2012“ zeichneten auf der Stuttgarter INTERGASTRA der Verband der Köche Deutschlands und das Fachmagazin „Küche“ das Baiersbronner 5* Luxus Superior Ferienhotel speziell für seine Ausbildung zum Koch aus. Den Preis in Gestalt einer goldenen Cloche nahmen Bareiss-Küchendirektor Oliver Ruthardt und Küchenchef Oliver Steffensky entgegen. Über den Preis sagen seine Auslober: „Wir prämieren außergewöhnliche Leistungen in der Ausbildung von Köchinnen und Köchen. Es geht um die Anerkennung als Premium-Ausbilder, den Aufstieg in die Champions League.“ Kommentar von Hermann Bareiss: „Das ist für unser Haus eine Riesenauszeichnung. Damit wird unser jahrzehntelanges Engagement für den Branchennachwuchs gewürdigt.“

Textauszug Hotel Bareiss,
Baiersbronn-Mitteltal, Februar 2012

11. HUG-Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“



Bereits zum 11. Mal veranstaltet die Schweizer HUG AG zusammen mit dem Allein-Importeur Karl Zieres GmbH/Hanau den Creativ-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“. Das Finale findet am 14. November 2012 in Bad Überkingen statt.
Als lukrativer Hauptpreis winkt ein 7-tägiger Aufenthalt in Singapur im Hotel Marina Bay Sands inkl. Flug für zwei Personen. Der 2. bis 4. Preis sind ein Praktikum bei einem renommierten deutschen Küchenchef, ein dreitägiger Fachkurs der Pâtisserie/Confiserie bzw. ein Gutschein für ein Abendessen.

Alle Informationen zur Ausschreibung sowie ein ausführliches Interview mit René Keller, dem Exportleiter Foodservice der HUG AG, über die Hintergründe des anspruchsvollen Creativ-Wettbewerbs unter
www.meistervereinigung.de

Der Geschenkgutschein „Meisterlich genießen“

Möchten Sie jemandem eine meisterliche Freude machen? Dann verschenken Sie doch mit dem Gutschein der Meistervereinigung das „Beste aus Baden-Württemberg“.
Der Geschenkgutschein kann direkt unter **www.meisterlich-geniessen.de** angefordert werden. Tragen Sie dort einfach Ihre Kontaktangaben sowie den gewünschten Wert in das Anfrageformular ein, und Sie bekommen nach Bezahlung des Rechnungsbetrags umgehend den fertigen Gutschein per Post zugeschickt.
Eingelöst werden kann dieser in jedem Mitgliedsbetrieb der Meistervereinigung. Nutzen Sie doch direkt den Online-Restaurantführer und finden Sie unter den zahlreichen Betrieben das passende Angebot. Ob Traditionslokal, Gasthof oder Gourmetrestaurant – eines haben alle Meisterbetriebe gemeinsam: den Qualitätsgedanken einer erstklassigen Küche und die hochwertige Verarbeitung frischer und regional bezogener Zutaten.

Meistervereinigung als perfekter Repräsentant

Auch in diesem Jahr lud die Arbeitsgemeinschaft der Dienstleistungsverbände Baden-Württembergs zum Politischen Sommerfest im Schloss Rosenstein ein. Vor Ort waren namhafte Gäste aus Wirtschaft und Politik, darunter Vertreter des Landtags und auch des Bundestags. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. sorgte dabei für die kulinarische Betreuung der rund 500 Besucher.

Uwe Staiger (m.) im Kreis von Förderern der Meistervereinigung.

Alfons Köhler (m.) neben Dehoga BW-Präsident Peter Schmid (r.).

Die äußeren Bedingungen hätten nicht besser sein können. Denn gerade noch rechtzeitig wurde auch das Wetter dem sommerlichen Namen der Fests gerecht. Zusätzlich trugen viele anregende Gespräche, eine stimmungsvolle Musikbegleitung und natürlich die reichhaltigen Köstlichkeiten aus den Küchen der Meistervereinigung zu einer stilvollen Atmosphäre bei.

Bereits zum neunten Mal fand die traditionsreiche Veranstaltung statt. Wie in den Jahren zuvor hatten sich die fünf Dienstleistungsverbände Baden-Württembergs zusammengetan, um sich in einem feierlichen Rahmen zu präsentieren. Neben Einzelhandel (EHV), Groß- und Außenhandel (VDGA), Handelsvermittlung (CDH) sowie Spedition und Logistik (VSL) zählten auch Hotellerie und Gastronomie mit dem Dehoga Baden-Württemberg zu den Gastgebern.

WEGBEREITER DER LEBENSQUALITÄT

In den Begrüßungsreden hoben Gerd-Jürgen Britsch (Präsident des VSL) und Alexander Bonde (Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz) mit Stolz den hohen Stellenwert der Dienstleistungen für die Lebensqualität in Baden-Württemberg hervor. Bereiche wie das Gastgewerbe seien maßgeblich an der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Erfolgsgeschichte des Landes beteiligt.

Einen besonderen Applaus erhielten in diesem Zusammenhang die Mitglieder der Meistervereinigung und die Schüler/-innen der Landesberufsschule Bad Überkingen. Sie sorgten für die kulinarischen Höhepunkte sowie einen reibungslosen Service und zeigten sich dabei als ideale Botschafter ihrer Branche.

An ihren Buffetstationen präsentierte die Meistervereinigung die ganze Vielfalt und die hohe Qualität regionaler Spezialitäten. Als raffinierte Vorspeisen bot man u. a. geeiste Tomatenkraftbrühe mit kleinem Schinkenstrudel sowie Törtchen vom Kalbsleberparfait und Kräutermousse mit Apfelgelee an. Darauf folgten im Hauptgang u. a. Zanderfilet mit Alblinsen-Gemüseragout und badischem Topinambur-Gratin sowie Alb-Gockelröllchen mit Schwarzwälder Schinken und Apfel sowie im Wok geschwenkten Pfifferlingsnudeln. Feine Dessertkreationen, wie z. B. karamellisierte Apfel-Eispraline in Knusper-Schokolade, rundeten das geschmacklich hervorragende Gesamterlebnis ab. Der Andrang an den Stationen war entsprechend groß, wurde aber routiniert und freundlich von allen Teammitgliedern bedient.

Der abschließende Tenor unter den Gästen war einstimmig: Das Sommerfest war bester Anschauungsunterricht für die Qualität des Dienstleistungsgewerbes in Baden-Württemberg. Herzlich, bunt und engagiert – so traten die fünf Verbände auf. Die Meistervereinigung trug einen großen Teil dazu bei. Ihre jungen und erfahrenen Mitglieder repräsentierten an diesem Abend eindrucksvoll die hohe kulinarische Güte und die Leistungsstärke des regionalen Gastgewerbes.

Das Catering-Team der Meistervereinigung vor Schloss Rosenstein.

Folgende Mitglieder waren mit ihren Teams vor Ort: Uwe Staiger, Alfons Köhler, Frank Gulewitsch, Alexander Munz, Gerhard Wahl, Harald Hartmann, Udo Max Kälberer, Werner Schöllkopf und Ulli Kellenbenz. ‹

Anzeige

Alles für den Gast

Das Heckengäu – malerisch zwischen Stuttgart und Pforzheim gelegen – zieht vor allem Erholungssuchende und Naturliebhaber aus Nah und Fern in seinen Bann. Aber auch Freunde des kulinarischen Genusses schätzen das vielfältig-wohlschmeckende Angebot der dort ansässigen Gastronomiebetriebe. Die Gemeinde Wimsheim hält da einen wahren Geheimtipp bereit. Das Restaurant Widmann verwöhnt seine Gäste nicht nur mit einer ausgezeichneten Küche, sondern auch mit einem herrlichen Ausblick über den Ort und die umliegende Natur.

Freundliche Gastgeber: Renate und Frank Widmann (2.v.l. u. r.) mit ihren beiden Köchen Patrick Überreiter (2.v.r.) und Patrick Senf (l.).

Inmitten eines ruhigen Wohngebiets liegt das Restaurant Widmann von Frank und Renate Widmann. Eine kleine Treppe führt rechts um das einladende Gebäude herum und öffnet den Blick auf den beschaulichen Biergarten des Hauses. Hier lässt sich in idyllischer Atmosphäre so manch warmer Sommertag genießen. Ein verlockendes Angebot, das die Gäste seit der Eröffnung des Biergartens 2011 gerne wahrnehmen. Und wenn das Wetter doch nicht mitspielen sollte, lohnt sich der Besuch der „Palaver 48 Bar" – ein beliebter Treffpunkt für einen kleinen Plausch.

RÄUMLICHKEITEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Betritt man das Gebäude, lädt die ursprüngliche Gaststube vor allem mit ihrem rustikalen Charme zur gemütlichen Einkehr ein. Besonders die vielen treuen Stammgäste des Hauses fühlen sich hier wohl und lassen sich gerne auf den komfortablen Polstermöbeln nieder. Die dezente Dekoration und die großzügige Fensterfront mit Blick über die Dächer von Wimsheim runden den hellen und freundlichen Gesamteindruck ab. Hier befindet sich auch der traditionelle Stammtisch, an dem jeden Freitagabend gesellige Runden zusammenkommen. Der zweite Gastraum wurde 2011 im Rahmen der umfassenden Umbauarbeiten fertiggestellt. Hier zeigt das Restaurant seine moderne Facette: Dunkle Hölzer prägen im stimmigen Zusammenspiel mit hellen Farben und einer unaufdringlichen Dekoration den edlen Charakter des Raums. An beide Gasträume schließt der sonnige Balkon mit traumhaftem Panorama an. Unter schattenspendenden Schirmen und mit einer lauen Brise in der Luft schmecken an sommerlich eingedeckten Tischen die Gaumenfreuden aus der Küche Frank Widmanns mindestens doppelt so gut.

Gerne werden die Räumlichkeiten des Restaurants für feierliche Veranstaltungen genutzt. Das Ehepaar Widmann präsentiert sich dabei wie auch im Tagesgeschäft als perfekter Gastgeber. Sie sind stets bestrebt, die individuellen Wünsche der Gäste zu erfüllen. ›

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 32, August 2012

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

Bildnachweis:
S. 9: Landesmesse Stuttgart GmbH, www.messe-stuttgart.de
S.12: Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH, Ballindamm 25, DE-20095 Hamburg, www.hlkf.de
S.14: Klaus Dieterich (Allianz Deutschland AG)
S.18: Europa Miniköche gemeinnützige GmbH, www.minikoeche.de
S.19: Hotel Bareiss GmbH, www.bareiss.com
S.19: HUG AG, www.hug-luzern.ch
S. 24: SXC, Image ID: 1141069, Fotograf: m_a_essam
S. 25: Thinkstock, Artikelnummer: 106565055, Kollektion: iStockphoto

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

Anzeigenredaktion:
Beck Medien und Verlags GmbH
Alte Steige 17, 73732 Esslingen
Telefon: 0711/937893-0
Fax: 0711/937893-9
E-Mail: info@beckmedien.de
Ansprechpartnerin: Karin Weber
Telefon: 0711/335916

Titelbild:
Wimsheimer Rehrücken auf Tannenhonigjus, Rahmpfifferlinge und Semmelknödel (Foto: Alexander Schlegel)

Überaus beliebt bei allen Restaurantgästen sind der sonnige Balkon (o.) und der kleine Biergarten (u.) des Hauses.

FAMILIÄRE GASTFREUNDSCHAFT VON ANFANG AN

Seit 1986 leiten Frank und Renate Widmann den gemeinsamen Betrieb. Übernommen haben die beiden gebürtigen Wimsheimer ihn von den Eltern des Hausherrn, die im Jahr 1978 ein Café-Restaurant eröffneten. Herzliche Gastfreundschaft wurde in der Familie schon immer gelebt. Wo früher die gesamte Großfamilie in den Alltag eingebunden war, sind es gegenwärtig die beiden Töchter der Widmanns, die ihre Eltern bei Bedarf tatkräftig unterstützen. Und alle prägen damals wie heute die familiäre Atmosphäre im Restaurant, die die Gäste über die Jahre hinweg kennen und lieben. Insbesondere Renate Widmann, die mit viel Herz den Service des Restaurants leitet, trägt hierzu einen großen Teil bei. Sie kennt die individuellen Vorlieben ihrer Gäste. Sei es die bestimmte Zubereitung von Speisen, das bevorzugte Getränk oder die Reservierung des Lieblingsplatzes – die Hausherrin weiß aus ihrer langjährigen Erfahrung oft schon im Vorfeld, was gewünscht ist und bemüht sich dabei, jedes noch so spezielle Anliegen zu erfüllen.

SAISONALE UND FRISCHE SPEZIALITÄTEN

Während sie routiniert alle Abläufe koordiniert, ist Frank Widmann für die kulinarischen Höhepunkte des Hauses zuständig. Er verwöhnt die Gäste mit einer ausgefeilt-vielfältigen Küche aus ausschließlich frischen Produkten. Auf der Karte finden sich neben beliebten „Klassikern“, wie raffinierten Variationen vom Rostbraten oder saurer Kalbsleber, auch leichte Gerichte mit mediterraner Note sowie saisonal-wechselnde Empfehlungen. Ob Spargel, Wild oder Pilze – Frank Widmann verarbeitet die hochwertigen Zutaten zu schmackhaften Delikatessen, die er gerne bei regelmäßig stattfindenden Themenwochen in Buffetform anbietet. Überaus beliebt bei den Gästen ist der Brunch, bei dem Frank Widmann viele herzhafte und süße Leckereien aus seiner Küche präsentiert.

Dazu passt ein wohl temperierter Württemberger Tropfen. Auf der Weinkarte des Hauses finden sich neben edlen heimischen Reben auch ausländische Vertreter, z. B. aus Italien. Individuelle Kundenwünsche nach bestimmten Sorten werden natürlich gerne erfüllt.

Im Restaurant lohnt sich immer ein Blick auf die aufgestellte Staffelei – auf dieser empfiehlt Frank Widmann seinen Gästen gerne persönlich eine seiner Spezialitäten. Gut-bürgerliche Wochenmenüs mit klassischen Gerichten für den täglichen Gusto runden das umfangreiche Speiseangebot des Küchenchefs ab.

DER NACHWUCHS KOCHT MIT

Seit Mitte der 90er ist Frank Widmann Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom e.V., 1988 hat er seine Prüfung zum Küchenmeister absolviert. Die Grundsätze des Vereins lebt er jeden Tag aufs Neue in seinem Restaurant – insbesondere die Nachwuchsförderung. Seit der Übernahme des Betriebs 1986 bildet er erfolgreich junge Köche aus. Auch

Der neue Gastraum des Restaurants beeindruckt mit einem modernen Ambiente und einer stilvollen Ausstattung.

heute sind zwei Auszubildende im 1. bzw. 3. Lehrjahr in der Küche. Die Freude, die Frank Widmann für seinen Beruf empfindet, erwartet er auch von seinen jungen Schützlingen. Um von Anfang an die Motivation hochzuhalten sind sie voll ins Tagesgeschäft eingebunden. Denn nur durch kleine persönliche Erfolge ist es möglich, das Interesse am Beruf langfristig zu erhalten. Ein Konzept, welches funktioniert. So nahm schon manch erfolgreiche Kochkarriere ihre Anfänge in der Küche von Frank Widmann.
Auch aus den familiären Reihen wächst ein hoffnungsvolles Talent heran – Tochter Jorid absolviert momentan ihre Lehre unter Ausbilder Jürgen Reidt in einer von Deutschlands namhaftesten Gourmetadressen – der Traube Tonbach in Baiersbronn.

Die Gastronomie liegt der Familie Widmann einfach im Blut. Die Gäste des Hauses genießen es: Erleben sie doch bei ihren Besuchen persönliche Gastfreundschaft gepaart mit hervorragender Küchenqualität. ❮

Restaurant Widmann
Austraße 48
71299 Wimsheim

Telefon: 07044/41323
Fax: 07044/950040
E-Mail: info@restaurant-widmann.de
www.restaurant-widmann.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 10.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 24.00 Uhr, Freitag bis Sonntag 10.00 bis 24.00 Uhr, Montag Ruhetag

Wimsheimer Rehrücken auf Tannenhonigjus, Rahmpfifferlinge und Semmelknödel

Rezept für 4 Personen

800 g ausgelöster, parierter Rehrücken
400 ml Rehjus
50 g Tannenhonig
Rosmarinzweig
50 ml Rotwein
Öl zum Braten

600–700 g Pfifferlinge
200 ml Sahne
etwas Butter
Schnittlauch

250 g altbackene Semmeln
200 ml Milch
4–5 Eier
100 g Zwiebelwürfel
100 g Speckwürfel
Petersilie

Salz, Pfeffer und Muskat zum Würzen

Zubereitung

Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit der kochenden Milch übergießen. Die angeschwitzten Zwiebel- und Speckwürfel, gehackte Petersilie und die Eier dazugeben und vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und zu Klößen formen, in siedendem Salzwasser garen.

Den parierten Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und dann ca. 8 Minuten im Backofen bei 80–100 Grad mit einem Rosmarinstängel weitergaren. Den Bratensatz mit Rotwein und Rehjus ablöschen, Tannenhonig dazugeben, reduzieren lassen, abschmecken und passieren.

Die geputzten Pfifferlinge in Butter anschwitzen, etwas Zwiebel- und Speckwürfel dazugeben, mit Sahne auffüllen und gar ziehen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch.

Den Rehrücken in Tranchen schneiden und zusammen mit den Pfifferlingen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Tannenhonigjus angießen. Semmelknödel dazureichen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Frank Widmann.

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

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

MEGA – Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
www.mega-stuttgart.de

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

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO – Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

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

DINKELACKER
www.dinkelacker.de

REMSTALKELLEREI – Guter Wein aus Württemberg
www.remstalkellerei.de

HUG
www.hug-luzern.ch

DICK – Traditionsmarke der Profis
www.dick.de

Schönbuch – BRAUMANUFAKTUR
www.schoenbuchbraeu.de

Rieber
www.rieber.de

KOMET GERMANY – Domnick – VAKUUMIEREN & THERMALISIEREN
www.vakuumverpacken.de

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

Service Bund – OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

tellertaxi – catering-equipment & service
www.tellertaxi.de

METRO
www.metro24.de

AOK
Die Gesundheitskasse.
Kein Zusatzbeitrag
AOK Baden-Württemberg.
© agencyteam Hohnhausen · AOKBW-05-12367
LUST AUF KOCHEN.
Gemeinsam ausprobieren und von den Profis lernen.
Werden Sie ihr eigener Lieblingskoch. Mit den AOK-Angeboten kommen Sie garantiert auf den Geschmack. Erleben Sie selbst, wie viel Spaß eine gesunde Küche machen kann.
Mehr Infos unter www.aok-bw.de/kuechengeheimnisse
Meister Vereinigung
LUST AUF KOCHEN.
Eine Gesundheitsinitiative der Meistervereinigung Gastronom e.V.
und der AOK Baden-Württemberg
AOK Baden-Württemberg · Immer das Richtige für Sie.
www.aok-bw.de