Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

03-2011 ‖ Nr. 29

AUSSTELLERMANNSCHAFT AUF DER MESSE „GÄSTE“

Bronze in einem hochklassigen Wettbewerb

„DIE 10 BESTEN“

Namhafter Nachwuchswettbewerb der Meistervereinigung

POLITISCHES SOMMERFEST

Meistervereinigung sorgt für kulinarische Kultur

trojawerbeagentur.eu

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

Lust auf Linsen & Spätzle?

Oder doch lieber Perlhuhnbrust mit Sherrysauce an frischen Champignons auf Gemüse und Gnocchi?

NEU

ONLINE-Restaurantführer

www.meistervereinigung.de

Qualitätsbewusstsein verbindet

Die „schönste Zeit des Jahres“ neigt sich allmählich dem Ende zu. Gerne denken wir an die schönen Momente zurück, die wir mit unseren Gästen verleben durften. Sei es auf bekannten regionalen Festen wie dem Stuttgarter Weindorf oder auf den beliebten Sonnenterrassen unserer Mitgliedsbetriebe, wie z. B. dem „Lamm“ in Remshalden-Hebsack oder dem „Stumpenhof“ in Plochingen.

Auch unsere langjährigen Freunde von der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen konnten sich von den gastronomischen Vorzügen Baden-Württembergs bei ihrem Besuch im Juni überzeugen. Neben der Liebe zu kulinarischen Genüssen teilen unsere Fachvereinigungen die gleiche Philosophie. Diese baut auf einem qualitäts- und gästeorientierten Bekenntnis an unsere Gäste auf, welches Sie, liebe Leser, bei jedem Ihrer Besuche in den Mitgliedsbetrieben in der Schweiz oder in der Region erleben können. Unser gemeinsames Bestreben ist es, Ihnen länderübergreifend unvergessliche Momente mit unbeschwertem Genuss zu bescheren.

Das beinhaltet auch den natürlichen Geschmack tagesfrischer Zutaten. Für uns in der Meistervereinigung bedeutet deren Verarbeitung echtes und ehrliches Handwerk. Dazu gehört auch der verantwortungsvolle Umgang mit allen Lebensmitteln. Das sind wir der regionalen Landwirtschaft und ihren Qualitätsprodukten schuldig. Unsere Gerichte sind das kulinarische „Schaufenster“ unserer Heimat. Auf den Speisekarten der Meistervereinigungsbetriebe finden sich daher auch größtenteils bodenständige und saisonale Gerichte aus frisch zubereiteten und natürlichen Zutaten zu einem angemessenen Preis. Das bedeutet für unsere Gäste unbeschwerten Genuss.

Liebe Leser, in diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen goldenen Herbst mit vielen genussvollen Stunden. Am besten natürlich in den Betrieben unserer Meistervereinigung. Meine Kollegen und ich freuen uns auf Sie und empfangen Sie mit herzlicher Gastfreundschaft.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Ausstellermannschaft auf der Messe „GÄSTE“ in Leipzig**
Bronze in einem hochklassigen Wettbewerb

5 **Meldungen**
Aktuelles und Meldungen rund um die Meistervereinigung

6 **Nachwuchswettbewerb „Die 10 Besten“**
Das Beste aus der Meistervereinigung

10 **IHK-Abschlussprüfung in der Maria-Merian-Schule in Waiblingen**
Die neue Kochgeneration steht bereit

13 **Die Schweizer Gilde zu Gast in der Region**
Genuss unter Freunden

MEISTER-CATERING

14 **Politisches Sommerfest im Rosensteinmuseum**
Meisterliche Verwöhn-Küche

MEISTERLICH GENIESSEN

16 **Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack**
Tradition trifft Moderne

20 **Restaurant Stumpenhof in Plochingen**
Traumhafte Aussicht auf ausgezeichnete Küche

SEHENSWERTES

24 **Tourismus Baden-Württemberg**
Fischer- und Gerberviertel in Ulm

21 **Impressum**

Bronze in einem hochklassigen Wettbewerb

Im hochkarätig besetzten Wettbewerb „Internationaler Leipziger Preis der Köche 2011“ hat die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. einen respektablen dritten Platz erreicht. Das 3-köpfige Team setzte dabei mit Erfolg auf feine schwäbische Kreationen.

Vom 3. bis 5. September 2011 begrüßte Leipzig die internationale Kochelite. Die von den Medien titulierte „Gourmet-Hauptstadt Sachsens“ lud im Rahmen der Gastronomie-Fachmesse „GÄSTE“ bereits zum zehnten Mal Kochteams aus aller Welt zum hoch dotierten Wettbewerb „Internationaler Leipziger Preis der Köche“ ein. Initiator und Veranstalter des renommierten Wettbewerbs ist der im Jahr 1992 gegründete Verein Internationaler Leipziger Preis der Köche e.V. Als Schirmherr fungiert Leipzigs Oberbürgermeister Burkhard Jung.
Er und alle Besucher der Messe freuten sich auf einen hochklassig-kulinarischen Wettbewerb. Vor einer internationalen und mit vier Sterneköchen prominent besetzten Fachjury traten erstmalig in der neuen Glashalle der Leipziger Messe die sechs Finalisten-Kochteams gegeneinander an.

Doch bevor in den beiden gläsernen Wettbewerbsküchen die Töpfe und Pfannen angewärmt werden durften, musste erst ein Vorentscheid die zur praktischen Endrunde zugelassenen Teams festlegen. In einer schriftlichen „Vorrunde“ stellten dabei die 18 Wettbewerbsanwärter aus dem In- und Ausland ihr Wettbewerbsmenü und dessen Zubereitung detailliert vor. Ebenso wurde die Anfertigung einer Zutaten-Gesamtaufstellung inkl. Materialanforderung und Kalkulation verlangt.
Die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. nahm diese erste Hürde mit Bravour und fuhr schließlich als einer von sechs Teilnehmern in die sächsische Hauptstadt. Neben dem Teamchef Alexander Munz (Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern) waren dies der Kapitän des Kochteams Küchenmeister Florian Pentzlin, Jungkoch Lukas Ruhl und der Auszubildende Claudio Buccolieri (alle Mitarbeiter im Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden).

Das MVG-Erfolgstrio Lukas Ruhl, Florian Pentzlin und Claudio Buccolieri (v. l.).

MOTTO „ZWEI TEAMS KOCHEN EIN MENÜ“

An den drei Wettbewerbstagen musste von den sechs Kochmannschaften innerhalb von fünf Stunden ein Menü für 54 Restaurantgäste kreiert werden und aus folgenden Gängen bestehen: einem zu Radeberger-Pilsener (dem Hauptsponsor der Veranstaltung) passenden Begrüßungshappen bzw. Amouse Bouche, einem Hauptgericht unter Berücksichtigung von Lammrücken sowie einem Dessert, welches eine Variation von Auflauf und Pudding oder Crème beinhalten sollte.
An jedem der drei Tage kochten zwei Teams im direkten Wettstreit ihr Menü. Die dabei zuzubereitenden Portionen waren bei Hauptgang und Dessert auf die halbe Menge beschränkt. Der Grund dafür war die besondere Pflicht-Anrichtung der

beiden Gänge auf Tellern in Form des Ying-Yangs. Das Hauptgericht sowie das Dessert der beiden konkurrierenden Teams wurden dadurch optisch als Duett serviert, was der Jury und den Gästen einen direkten Vergleich in Qualität und Quantität ermöglichte. Bewertet wurden neben der Arbeitsweise die Zubereitung und Präsentation und natürlich der Geschmack. Auch die Restaurantgäste konnten dabei Punkte vergeben.

SCHWÄBISCHE KREATIONEN SICHERN BRONZE

Hochkonzentriert bestritt das Team der Meistervereinigung Gastronom e.V. den gesamten Wettbewerb. Hatte man sich doch gewissenhaft und fleißig vorbereitet und dabei ein überaus einfallsreiches Menü aus schwäbischen Kreationen zusammengestellt:

Stuttgarter Impressionen
„Hommage an Zwiebelkuchen und Maultasche“ – weiße Zwiebelmousse – Schnittlauch – Schinken – Blutwurst-Maultasche – Kartoffelsalat-Espuma

Schwäbisches Alblamm auf zwei Arten
Rosa gebratener Rücken und sautiertes Bries – Limonen-Knoblauch-Jus – Paprikagemüse – weißes Bohnenpüree – Kartoffel-Olivenroulade

Ofenschlupfer
„Ein schwäbischer Klassiker, modern interpretiert“ – Haselnuss-Brot-Pudding – geschmorter Apfel – Apfel-im-Cognacfass-Crème – Sauerrahmeis

Letztendlich wurden die Anstrengungen mit dem Bronzerang belohnt. In einer sehr starken Konkurrenz musste man sich lediglich dem siegreichen Team „Hella-Castell’sche Delikatessen“ um den Chef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft Matthias Kleber sowie der Landesberufsschule Savoy aus dem italienischen Meran geschlagen geben. Die Mannschaft der Meistervereinigung freute sich dennoch über ein Preisgeld von 2.000 EUR.
Ein besonderes Highlight wartete bei der Preisverleihung noch auf den Auszubildenden Claudio Buccolieri. Er fährt mit den beiden Auszubildenden der Erst- und Zweitplatzierten zu einem Kurs in einer der besten Kochschulen der Welt, dem Culinary Institute of America. ❮

Meisterliche Präsentation des Desserts (o.) und des Hauptgangs (u.) auf Ying-Yang-Tellern.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. trauert um ihre verstorbenen Mitglieder
Udo Michl, Rainer Mohr und Ulrich Haßelwander.

Geburtstage

Wir gratulieren zum Geburtstag: 60 Jahre alt wurden: Horst Bauz, Siegfried Niebling, Rolf Schlegel, Michael Schieber, Fritz Schmid und Eugen Heubach. **70 Jahre alt wurde:** Rolf Kallenberger. **80 Jahre alt wurde:** Wolfgang Filip.

Das Beste aus der Meistervereinigung

Welch eindrucksvolle Qualität in den Nachwuchsreihen der Meistervereinigung Gastronom e.V. steckt, davon konnten sich am 23. Mai 2011 die Gäste des hochkarätigen internen Wettbewerbs „Die 10 Besten“ im IB-Hotel Stuttgart selbst überzeugen. Alle zehn Teilnehmer beeindruckten mit einem hervorragend zubereiteten Menü und stellten die Jury vor eine überaus schwierige Entscheidung. Letztendlich setzte sich Andreas Högg vom Landhaus Feckl in Ehningen knapp vor einer starken Konkurrenz durch.

Die 10 Besten: Bei diesem klangvollen und traditionsreichen Nachwuchswettbewerb der Meistervereinigung Gastronom e.V. wird der Name mehr denn je zum Programm. Bereits seit rund 20 Jahren messen sich jedes Jahr aufs Neue die zehn besten Auszubildenden des dritten Lehrjahrs in einem internen Kochwettbewerb, um den besten Vertreter ihrer Generation zu ermitteln und um gleichzeitig das ausgeprägte Nachwuchsniveau in der Meistervereinigung nach außen zu demonstrieren. Für die Jugendlichen bedeutet dies im Hinblick auf ihre anstehende Abschlussprüfung natürlich auch einen willkommenen Praxistest unter „echten Wettkampfbedingungen“.

Der Wettbewerb fand in diesem Jahr erstmals in den Räumen des IB-Hotels in Stuttgart statt. Dessen Bereichsleiter und gleichzeitig Veranstaltungsgastgeber Rolf Stech stellte den Teilnehmern in der neuen Küche des Hotels zehn gleichwertige Arbeitsplätze zur Verfügung. Gleichzeitig ließ er ihnen auch über den gesamten Wettbewerb hinweg eine ausgezeichnete Unterstützung durch seine Küchen- und Servicecrew zukommen. Das IB-Hotel als Teil der nationalen IB-Gruppe gilt ohnehin als Vorzeigebetrieb in Sachen Betreuung und Ausbildung Jugendlicher.

AUCH DIE JURY BEEINDRUCKT MIT EINER NAMHAFTEN BESETZUNG

Eingeladen waren an diesem Abend neben den Eltern und Ausbildern aller Teilnehmer die Sponsoren und Förderer der Meistervereinigung Gastronom e.V., wie z. B. die METRO, die MEGA und Süwag, die auch mit Vertretern vor Ort waren.

Stolz nahmen die zehn Auszubildenden ihre Urkunden und den verdienten Applaus entgegen.

Sie alle sahen einen hochkarätigen Wettbewerb. Allein die Jury konnte mit einer prominenten Besetzung aufwarten: Rund um den Vorsitzenden August Kottmann vom Hotel-Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach versammelten sich klangvolle Namen wie Axel Rühmann, ehemaliger Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche, Martin Öxle, Sternekoch der ehemaligen Speisemeisterei, Gerhard Wahl, langjähriges und erfolgreiches Mitglied der MVG-Ausstellermannschaft, Oliver Ruthardt, Küchenchef im Hotel Bareiss in Baiersbronn sowie aus der Schweiz Kilian Michlig, Teamchef der Schweizer Nationalmannschaft der Köche. Tatkräftige Unterstützung erhielt die Jury den gesamten Wettbewerb über von Frank Gulewitsch vom Il Boccone aus Ludwigsburg.

Daneben schickten namhafte und renommierte Betriebe aus der Meistervereinigung Gastronom e.V. ihre jungen Repräsentanten an den Start. Deren Aufgabe war die Erstellung und Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs für acht Personen unter der Verwendung von Zutaten aus einem vorgegebenen Warenkorb. Das Menü bestand dabei aus einer kalten Vorspeise, einem Zwischengericht, einem Hauptgang sowie einem Dessert. Neben zahlreichen Wahlkomponenten, wie z. B. diversen Fleisch- und Wurstwaren sowie Gemüse- und Obstsorten, musste in jedem Gang eine Pflichtkomponente verarbeitet werden: Artischocke in der kalten Vorspeise, Zander im Zwischengericht, Spanferkelrücken im Hauptgericht sowie Rhabarber und Ziegenfrischkäse im Dessert. Alle Lebensmittel und Weine, die im Rahmen dieses ›

» Wettbewerbs zum Einsatz kamen, wurden von der METRO zur Verfügung gestellt.
Jeder Teilnehmer versorgte mit seinem Menü einen einzelnen Tisch mit sechs Personen – die weiteren Teller dienten als Schaustücke und Bewertungsteller für die Jury.
Bewertet wurde der komplette Erstellungsprozess des Menüs. Neben wichtigen Kriterien wie Geschmack und Qualität, Schwierigkeitsgrad und Kreativität des zubereiteten Menüs waren Faktoren wie die Organisation des eigenen Arbeitsplatzes und auch wirtschaftliche Aspekte wie der Wareneinsatz mitentscheidend.

HOHES NIVEAU BEDINGT KNAPPES ERGEBNIS

Bereits von Anfang an waren sich dabei die Mitglieder der Jury einig. Das vorherrschende Niveau aller Teilnehmer war sehr hoch und es würde eine denkbar enge Entscheidung werden. Dieser Eindruck bestätigte sich in der Präsentation und dem Geschmack der einzelnen Menüs. Es wurden den Gästen wahre kulinarische Kunstwerke serviert, bei denen die einzelnen Zutaten hervorragend aufeinander abgestimmt und zudem meisterlich arrangiert wurden. An allen Tischen ließen sich die Gäste die einzelnen Gänge schmecken und sparten in der abschließenden Präsentation der Auszubildenden nicht mit Lob und Applaus.

Nach einem für die Teilnehmer langen und anstrengenden Tag und vielen Diskussionen an den einzelnen Tischen wurde dann das mit Spannung erwartete Ergebnis verkündet. Der Teamchef der MVG-Ausstellermannschaft und Organisator der Veranstaltung Alexander Munz sowie der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl kürten alle Platzierten und überreichten die hochwertigen und von den Sponsoren zur Verfügung gestellten Preise. Sie verwiesen in ihren Worten mit großem Stolz auf das außergewöhnliche Niveau an diesem Abend. Jeder der Teilnehmer dürfe sich gleichermaßen als Sieger fühlen und mehr als zufrieden mit seiner persönlichen Leistung sein. Dementsprechend wurde nach den drei Erstplatzierten auch keine weitere Rangfolge gebildet.

Eine schwierige Entscheidung für die Jury rund um den Vorsitzenden August Kottmann (2. v. l.).

Höchste Konzentration beim Anrichten der Zutaten.

Die ersten drei Plätze belegten:

1. Platz: Andreas Högg vom Landhaus Feckl in Ehningen / Ausbilder: Franz Feckl (Preis: „6 Sterne – 2 Nächte“: ein Gourmet-Arrangement der Althoff-Hotelgruppe in zwei der exklusivsten Schlosshotels Europas mit ihren Sterneköchen Nils Henkel und Joachim Wissler)
2. Platz: Martin Menzel vom Hotel-Restaurant Adler in Asperg / Ausbilder: Herr Derfuß (Preis: ein Multimedia-PC – zur Verfügung gestellt von der METRO)
3. Platz: Leander Schmidt-Glinzer von der Traube-Tonbach in Baiersbronn / Ausbilder: Jürgen Reidt (Preis: ein hochwertiger Messerkoffer von DICK Messer)

Die sieben weiteren Platzierten waren:

- Markus Baumgärtner vom Adler am Schloss in Bönnigheim / Ausbilder: Andreas Müller
- Benjamin Deiß vom Hotel Traube-Tonbach in Baiersbronn / Ausbilder: Jürgen Reidt
- Alexander Hubert vom Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden / Ausbilder: Michael Oettinger

- Regina Isenmann vom Hotel Traube-Tonbach in Baiersbronn / Ausbilder: Jürgen Reidt
- Phil Michaelis vom Kickers Sportpark in Stuttgart / Ausbilder: Herr Röhrich
- Marian Schmalacker vom Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack / Ausbilder: Markus Polinski
- Mandy Skotnik vom Deutschen Sparkassenverlag in Stuttgart / Ausbilder: Peter Auer

Neben den Preisen für die drei Erstplatzierten erhielten alle Teilnehmer von der METRO wertvolle Buchpreise rund um die Themen Fleisch, Fisch und Wein.

Ein hochklassiger Wettbewerb der Meistervereinigung Gastronom e.V. ging am späten Abend zu Ende. Zu Recht trägt dieser den Namen „Die 10 Besten“. Alle Anwesenden erhielten einen Eindruck davon, welch hohe Ausbildungsqualität in den Betrieben der Meistervereinigung steckt und welche Talente in den eigenen Reihen heranwachsen. Die Gäste der Meistervereinigung können sich somit freuen – hochwertiger Genuss wird auch in Zukunft gesichert sein. ❮

Anzeige

Die neue Kochgeneration steht bereit

Geschafft! Dieses Wort war nach der IHK-Abendkammerprüfung in der Waiblinger Maria-Merian-Schule am 19. Juli 2011 in aller Munde. Schließlich hatten die Kochprüflinge mit Erfolg und Bravour ihre Prüfung bestanden. Unter ihnen befanden sich auch zahlreiche Auszubildende aus den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V., u. a. Alexander Hubert vom Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden und Daniel Geib vom „Armen Konrad" in Weinstadt-Beutelsbach.

Es ist 19.25 Uhr. Die Uhr tickt. Es geht auf die heiße Schlussphase der praktischen Kochprüfung zu. In wenigen Minuten muss das Dessert pünktlich fertig sein. Alexander Hubert lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Hochkonzentriert und routiniert richtet er den letzten Gang seines Prüfungsmenüs an. Ein letzter Feinschliff, ein abschließender kontrollierender Blick – fertig. Pünktlich um 19.30 Uhr atmet er auf. Die erforderlichen sechs Teller verlassen seinen Arbeitsplatz. Einen davon erhält der 5-köpfige Prüfungsausschuss rund um den Vorsitzenden Eugen Heubach. Die restlichen Teller werden den zur Prüfung eingeladenen Gästen serviert.

Die im Tagesverlauf aufgebaute Anspannung fällt nun spürbar von den acht Prüflingen des Abends ab. Jetzt liegt es nicht mehr in ihrer Hand. Seit 13.00 Uhr sind sie in der Maria-Merian-Schule vor Ort, seit 14.00 Uhr bereiten sie ihre Menüs zu. Aus den Pflichtzutaten Seesaibling (Vorspeise), Perlhuhn (Hauptgang) und Erdbeeren (Dessert) mussten sie ein 3-Gänge-Menü für sechs Personen erstellen. Bewertet wurden u. a. die Organisation des Arbeitsplatzes sowie die Arbeitstechnik, aber natürlich auch Optik und Geschmack der einzelnen Menügänge. Vorab musste jeder Teilnehmer einen Arbeitsablaufplan schreiben, in dem die einzelnen Arbeitsschritte chronologisch dokumentiert sind. Ebenso musste zwischendurch ein simuliertes Verkaufsgespräch mit den Prüfern rund um das zu kochende Menü geführt werden. Ein anstrengendes Tagesprogramm, aber Alexander Hubert hat all dies gut gemeistert. Sein Kollege Daniel Geib nickt ihm anerkennend zu. Er hat

seine praktische Prüfung bereits einige Tage zuvor erfolgreich absolviert und ist als moralische Unterstützung heute vor Ort.

Beide sind sich einig – neben der persönlichen Leidenschaft für den Beruf sind die praxisnahen Seminare der Meistervereinigung maßgeblich für eine erfolgreiche Abschlussprüfung entscheidend.

FACHSEMINARE FÖRDERN EINE OPTIMALE PRÜFUNGSVORBEREITUNG

Unter der Initiative „Meisterlich ausbilden“ werden jedes Halbjahr zahlreiche Fachseminare organisiert, um die Auszubildenden in der Gastronomie zu fördern und ihnen wertvolles Wissen für ihren beruflichen Weg zu vermitteln. Die Seminare werden von den Sponsoren und Partnern der Meistervereinigung wie MEGA Stuttgart, Fellbacher Weingärtner eG, Deutsche See GmbH, Schönbuch Bräu GmbH & Co. KG, METRO Cash & Carry Deutschland GmbH und der Heumlichkäserei Geifertshofen unterstützt. Die Auszubildenden erhalten darin fundierte Einblicke in vielfältige kochrelevante Themen, u. a. den fachgerechten Umgang mit Kräutern, Käse, Fisch und Wein. Darüber hinaus konnten die angehenden Köche auf der SlowFood-Messe an einem Wettbewerb unter realen Prüfungsbedingungen teilnehmen, um sich auch praktisch auf ihre Abschlussprüfung vorzubereiten.
Daniel Geib und Alexander Hubert haben alle Seminare des letzten Halbjahrs besucht. Begeistert heben sie dabei die gewonnenen praxisnahen Erfahrungen hervor. Sei es Fleisch oder Fisch – aus erster Hand erhalte man fundiertes Wissen über verschiedene Rohstoffe und deren Verwendung. Dies diene zum einen der Schulung des Bewusstseins für die in der Küche verarbeiteten Zutaten. Zum anderen fördern die Seminare auch den Spaß für den späteren Kochberuf und bereiten jeden Teilnehmer optimal auf seine Abschlussprüfung vor.

Anzeige

Sie haben es geschafft: Daniel Geib und Alexander Hubert (v. l.).

SCHÖNBUCH BRÄU SPONSERT SEMINAR ZUR PRÜFUNGSVORBEREITUNG

Besonders das Seminar zum Thema „Prüfungsvorbereitung“ in den Räumen des Meistervereinigungs-Sponsors Schönbuch Bräu sei da sehr hilfreich gewesen. Michael Oettinger und Uli Wägerle (Stumpenhof in Plochingen) haben den Auszubildenden darin alles Wissenswertes rund um die praktische Abschlussprüfung erläutet und Tipps zu deren Ablauf und zur Vorbereitung gegeben. Dabei wurden auch das gastorientierte Verkaufsgespräch und die richtige Gestaltung des Arbeitsablaufplans geübt. Eine informative Brauereibesichtigung mit kleiner Bierkunde sowie ein Vortrag zum Thema „Prüfungsängste“ als mentale Vorbereitung auf die bevorstehende Prüfungssituation rundeten den Tag bei der Böblinger Brauerei ab.

Daniel Geib und Alexander Hubert fühlten sich danach für die Abschlussprüfung gerüstet. Das finale Prüfungsergebnis bestätigt den Eindruck. Beide haben ihre Prüfung bestanden und damit einen wichtigen Schritt in ihrer Berufslaufbahn getan.

Für diese gibt ihnen der Prüfungsvorsitzende Eugen Heubach noch mit auf den Weg „sie nicht dem Zufall zu überlassen, sondern sie erfordere ›

» vielmehr Können und Wollen“. Genau diese Eigenschaften haben alle Prüflinge in den vergangenen Stunden bewiesen. Mit viel Fleiß und Engagement wurde auch so manch kleiner nervositätsgeschuldeter Fehler im Prüfungsverlauf ausgebügelt. Eugen Heubach ist zufrieden. Die von der IHK-Waiblingen eingeladenen Gäste sind es auch. Schließlich durften sie die Prüfungsmenüs und die darin kreativ interpretierten Pflichtzutaten genießen – und das an herrlich dekorierten Tischen.

GRUNDSTUFENSCHÜLER ÜBERNEHMEN SERVICE

Denn parallel zur Abschlussprüfung haben die Grundstufenschüler der Maria-Merian-Schule erstmalig einen internen Wettbewerb veranstaltet. Unter Führung der verantwortlichen Lehrkräfte Frau Weinschenk-Pirke und Frau Richter wurden in Gruppenarbeit Tische dekoriert und eingedeckt. Das Motto des Wettbewerbs lautete „Sommer, Sonnenschein und gutes Essen“. Mit viel Fantasie und Liebe zum Detail wurde dabei das mediterrane Thema an den insgesamt fünf Tischen zum Leben erweckt – sei es als Unterwasserwelt oder als Steppenlandschaft. Zudem übernahmen die Schüler den kompletten Service und arbeiteten dabei unmittelbar mit den Köchen in deren Abschlussprüfung zusammen. Das Ergebnis war wahre Eigenwerbung für die Gastronomie und ihren Nachwuchs. Hand in Hand gestalteten die Schüler des ersten Lehrjahrs das Rahmenprogramm der Abendkammerprüfung und demonstrierten dabei eindrucksvoll die Leistungsfähigkeit junger Menschen in der Gastronomie.

Zu diesen gehören auch Daniel Geib und Alexander Hubert. Sie lieben ihren Beruf und sind dankbar für die Chancen und die Unterstützung, die ihnen während ihrer Ausbildung in der Meistervereinigung geboten wurden. Auch von ihren betrieblichen Ausbildern wurden sie optimal unterstützt und gefördert. Beide blicken nun voller Vorfreude auf ihre berufliche Zukunft. Die Gastronomie kann sich gerade in den Zeiten akuten Nachwuchsmangels glücklich schätzen, solch motivierte Kräfte in ihren Reihen zu haben. Es liegt aber auch an den Betrieben, dieses Potenzial zu erkennen und für eine gesicherte Zukunft der Gastronomie zu fördern. ❮

Kreativ dekorierte Thementische von den Grundstufenschülern der Maria-Merian-Schule.

Grüezi Schweiz – Genuss unter Freunden

Text: Ralf Deubler

Die bereits seit vielen Jahren mit der Meistervereinigung Gastronom e.V. befreundeten Gastronomen der Schweizer Gilde-Restaurants waren am 27. Juni 2011 zu Besuch in der Region.

Schon früh reiste die 20-köpfige Gilde-Delegation mit dem Bus von Zürich nach Stuttgart an. Geplant war eine ganztägige Genussrallye durch das Remstal. Erster Anlaufpunkt war das Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack. Bei schönstem Wetter begrüßten die Hausherren Sylvia und Markus Polinski die Gäste mit einem „zweiten Frühstück“ auf ihrer Sonnenterrasse. Danach stand eine Stadtführung in Schorndorf mit Besuch des Geburtshauses von Gottlieb Daimler auf dem Programm. Nach Einkehr in einem Brauhaus und anschließender Verköstigung mit Remstäler Spezialitäten in einem Weingut, trat man die Rückkehr nach Fellbach an. Als Höhepunkt des Tages verwöhnte Familie Oettinger am Abend alle Gäste in ihrem Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden mit einem tollen 3-Gänge-Menü.

Qualitätsbewusstsein verbindet: Sowohl die Meistervereinigung Gastronom e.V. als auch die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen haben es sich zum Ziel gesetzt, mit Kreativität und Engagement die kulinarische Kultur in ihrem Land zu pflegen.

Ein sonniger Start in einen genussreichen Tag im Remstal.

DIE GILDE-KULTUR

Lediglich eine limitierte Mitgliedsanzahl von 300 Betrieben gehört der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen an. Alle Mitglieder – vom einfachen Landgasthof bis hin zum renommierten Gourmetrestaurant – verpflichten sich dabei der Einhaltung der qualitäts- und gästeorientierten Philosophie.

DIE GILDE – SINN, ZWECK UND ZIELE

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde im Jahr 1954 gegründet. Der Patron eines Mitgliedbetriebs weist sich als gelernter Koch und Patissier mit Abschlussprüfung über besondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Küche aus. Er hat seinen Betrieb über mindestens zwei Jahre erfolgreich geführt.

Zum Leistungsanspruch zählt neben einer kreativen Küche mit tagesfrischen Produkten, ein aufmerksamer und überaus persönlicher Service, verbunden mit einer kompetenten Beratung in allen gastronomischen Belangen. Diese Mischung verleiht jedem Gilde-Betrieb eine ganz besondere Atmosphäre und lässt für den Gast jeden Aufenthalt zu einem Erlebnis werden.

Der Besuch eines Gilde-Betriebs in der Schweiz lohnt sich somit allemal. Um einen ersten Eindruck über den Leistungsumfang und die Betriebe der Schweizer Gilde zu gewinnen, sei jedem Genussorientierten der Gilde-Gourmet-Guide empfohlen. Das kleine Nachschlagewerk kann kostenlos angefordert werden unter der folgenden Adresse: ❮

Gilde-Geschäftsstelle
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon: + 41 (44) 3775290
Fax: + 41 (44) 3775514
E-Mail: gilde@gastrosuisse.ch
www.gilde.ch

Meisterliche Verwöhn-Küche beim Politischen Sommerfest

Text: Ralf Deubler

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. verwöhnt alle Gäste im Stuttgarter Rosensteinmuseum auf höchstem Niveau.

Am 12. Juli 2011, einem heißen Sommertag, wurde die neue Landesregierung von Baden-Württemberg von den einheimischen Dienstleistungsverbänden erwartet. Die rund 500 geladenen Gäste wurden von der Meistervereinigung Gastronom e.V. als gastronomische Repräsentanten des Landes Baden-Württemberg dabei meisterlich verwöhnt. Serviert wurden die Speisen und Getränke von den Schülerinnen und Schülern der Paul-Kerschensteiner-Schule Bad Überkingen.

POLITIK TRIFFT DIENSTLEISTUNGSVERBÄNDE

Alle geladenen Gäste, unter ihnen der Minister für Finanzen und Wirtschaft sowie stellvertretende Ministerpräsident Nils Schmid und viele weitere Abgeordnete, waren auf Einladung der Arbeitsgemeinschaft baden-württembergischer Dienstleistungsverbände in das Rosensteinmuseum gekommen. Das Politische Sommerfest dient zur Vertiefung des Dialogs zwischen Politik und Servicebranchen. Zur Dienstleister-Arbeitsgemeinschaft gehören der Einzelhandelsverband (EHV), der Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), der Verband für Dienstleistung, Groß- und Außenhandel (VDGA), der Verband Spedition und Logistik (VSL) sowie der Wirtschaftsverband für Handelsvermittlung und Vertrieb (CDH).

In den Reden wurde daher auch die Bedeutung der Dienstleistungsunternehmen in Baden-Württemberg hervorgehoben. Mittlerweile werden über 500.000 Arbeitsplätze von dem Dienstleistungsgewerbe gestellt. Themen wie Gemeinschaft und Unternehmenskultur sind dabei zentrale Bestandteile einer dauerhaften Arbeitsplatzsicherung.

Das Team von Meister-Catering rund um den stellvertretenden Ministerpräsidenten von Baden-Württemberg Nils Schmid (3. v. r.).

Harald Hartmann beim Anrichten der vielen Teller.

MEISTERVEREINIGUNG SORGT FÜR KULINARISCHE KULTUR

Das gastronomische Motto des diesjährigen Sommerfests war: „Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen ...!“ Die Meistervereinigung Gastronom e.V. sorgte hier in bewährter Manier für kulinarische Kultur:

Vorspeisen: Sommerliches Grillgemüse mit Olivenöl und Kräutern eingelegt, Tartar von der geräucherten Entenbrust auf mariniertem Schichtsalat, gebeizte Lachsforelle auf milder Pesto-Panna-Cotta, Terrine vom Staufenfleisch-Kalb mit Zwetschgen-Chili-Chutney, Mousse von Pfifferlingen und getrockneten Tomaten an Parmesancräcker, geeiste Melonen mit Satéspieß vom Schwarzwälder Schinken.

Hauptgänge: Hochrippe vom Boeuf de Hohenlohe, am Stück rosa gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Gurken-Knoblauchdip, live zubereitete Maispoulardenbrüstchen und sommerliches Schnippelgemüse aus der Wokstation, dazu goldgelbe römische Nocken, Lachsforellenschnitzele mit Ricotta-Kräuterfüllung auf Tomaten-Zucchiniragout und Wildreisküchle, Kartoffelpraline mit Ziegenkäsefüllung in Kürbiskernkruste gebacken, auf lauwarmem Pfifferlingsragout.

Desserts: Crème brûlée vom Hochlandkaffee mit karamellisiertem Strudelbett, Cappuccino von Pfirsichsüpple und Pfefferminzschaum, Mousse von karamellisierten Walnüssen mit confierten Kirschen, Grütze von frischen Sommerbeeren und Vanilleschaum mit Hippengebäck, geeistes Bananensplit im weißen Schokoladenmantel.

Die beteiligten Mitgliedsbetriebe:

Peter Deininger – Württemberger Hof in Mainhardt, Gerhard Wahl – Landgasthof Heldenberg in Lauterstein, Frank Gulewitsch – Il Boccone in Ludwigsburg, Harald Hartmann – Zähringer Stuben in Weilheim/Teck, Alexander Munz – Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern, Alfons Köhler – Landgasthof Krone in Ehingen-Dächingen, Uwe Staiger – Staigers Waldhorn in Plochingen, Udo Kälberer – Gasthof Teckkeller in Kirchheim/Teck, Andreas Kottmann – Gasthof Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach ❮

Anzeige

Tradition trifft Moderne

Das Remstal gilt nicht nur wegen seiner landschaftlichen Reize als beliebtes Reiseziel. Alle Feinschmecker und Weinfreunde genießen zudem in der Region ein reichhaltiges kulinarisches Angebot. So auch in der malerisch gelegenen Gemeinde Remshalden-Hebsack. Hier liegt das Hotel-Restaurant Lamm von Markus und Sylvia Polinski. Ihr Betrieb blickt auf eine lange Geschichte zurück. Heute findet der Gast hier in Küche und Einrichtung die perfekte Kombination aus Tradition und Moderne vor.

Das „Lamm“ wurde im Jahr 1792 errichtet. Es hat sich dabei bis heute von einem kleinen Gästehaus zu einem familiär geführten Landhotel mit hervorragender Küche entwickelt. Seit 1880 ist der Betrieb im Familienbesitz. In inzwischen vierter Generation führen heute Markus und Sylvia Polinski das „Lamm“ mit viel Gespür für persönliche Gastfreundschaft.

Die gesamte Familie lebt jeden Tag für die Gastronomie und das Wohlbefinden ihrer Gäste. Während Sylvia Polinski mit viel Herzlichkeit den Service leitet, bereitet Küchenchef Markus Polinski routiniert die kulinarischen Genüsse des Hauses zu. Seit dem Jahr 1994 ist er Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom e.V. Bereits 1991 ist er in die Küche des „Lamm“ eingestiegen, in der er früher auch seine Lehre absolviert hat. Im Jahr 2003 haben die beiden gebürtigen Remstäler schließlich nach gemeinsamen Lehrjahren im Ausland die Leitung des Betriebs übernommen.

Im „Lamm“ sind auch weitere Mitglieder der Familie in das Tagesgeschäft eingebunden. So leitet Claudia Pahle, die Schwester von Sylvia Polinski, mit viel Einsatz das 1991 errichtete 3-Sterne-Superior-Hotel mit 23 Zimmern. Der Bruder der Hausherrin, Daniel Hasert, wirkt als Restaurantleiter und Sommelier. Auch die Seniorchefin Isolde Hasert, Mutter von Sylvia Polinski, kümmert sich noch liebevoll um die Betreuung der Gäste.

Dieses ausgeprägte familiäre Engagement wirkt sich motivierend auf die übrigen Mitarbeiter des „Lamm“ aus. Mit Stolz und Freude verrichtet das

Herzliche Gastgeber: Sylvia und Markus Polinski.

35-köpfige Team seine Arbeit und lässt dies den Gast bei jedem seiner Besuche aufs Neue spüren. Individuelle Wünsche werden hier stets zuvorkommend und mit einem Lächeln erfüllt.

Zum festen Bestandteil des Mitarbeiterteams zählen auch die zahlreichen Auszubildenden in Küche und Service. Markus Polinski gilt als Verfechter gezielter Nachwuchsförderung. Er bietet ihnen vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten und veranstaltet darüber hinaus interne Aktionen zur Motivationsförderung. So findet alle zwei Jahre ein Lehrlingsabend statt, an dem die in Gruppen aufgeteilten Auszubildenden des Hauses für ihre Eltern einen kompletten Abend in Küche und Service arrangieren.

BELIEBTER GENERATIONENTREFF

Der Stammkundenkreis des „Lamm“ setzt sich aus Privat- und Geschäftskunden zusammen. Sie alle schätzen die persönliche Atmosphäre und den freundlichen Service des Betriebs sowie natürlich die ausgezeichnete Küche von Markus Polinski.

Aus dieser Mischung ergibt sich ein ganz besonderes Ambiente, in dem sich auch alle Generationen gleichermaßen sehr wohl fühlen. Insbesondere bei jüngeren Gästen gilt das „Lamm“ als Ort „für besondere Anlässe“. Zahlreiche private Veranstaltungen finden hier über das Jahr verteilt statt. Dabei stehen neben dem komfortablen Restaurant mit vier gemütlichen Gaststuben der festliche Flairsalon und der historische Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert für Feierlichkeiten jeglicher Art bereit.

Das Restaurant des „Lamm“ ist unterteilt in die Puppenstube, Bauernstube, Backstube und Jägerstube. Letztere gelten als die ältesten Räume des Gebäudes. So war hier in früheren Zeiten ein kleiner Laden mit angeschlossener Backstube untergebracht.

Alle Stuben bieten heute etwa 90 Personen Platz und beeindrucken durch ihre individuelle Einrichtung und Dekoration. Zahlreiche gut erhaltene Erinnerungsstücke aus der belebten Vergangenheit des „Lamm“, wie z. B. ein prachtvoll verzierter Bauernschrank oder das historische Logo „1792“, sind dabei stilvoll in die Gestaltung des Interieurs mit eingebunden. Hier schaffen es die Polinskis eindrucksvoll, die Geschichte des Hauses mit zeitgemäßen und liebevoll arrangierten Dekorationen zu einem harmonischen Ambiente mit besonderem Wohlfühlfaktor zu vereinen.

Neben den Gaststuben lädt im Außenbereich des Restaurants die im Jahr 2007 errichtete Sonnenterrasse zum gemütlichen Verweilen ein. Auf zwei Ebenen finden hier bis zu 60 Gäste Platz. Besonders an warmen Tagen gilt die Terrasse bis in die späten Abendstunden hinein als beliebter Treffpunkt von Jung und Alt.

KLASSISCHE GERICHTE MODERN INTERPRETIERT

Traditionelles gekonnt mit modernen Einflüssen zu verbinden gilt auch für die Küche von Markus ›

» Polinski. Aus tagesfrischen Produkten kreiert er individuelle Meisterwerke von hervorragender Qualität. Bekannte regionale Gerichte werden dabei mit leichten und mediterranen Einflüssen neu interpretiert und kreativ angerichtet. So wird z. B. als über die Jahre beliebter Klassiker des Hauses eine eigens gerauchte Entenbrust auf einem schmackhaften Alblinsenbett serviert – eine harmonische Geschmacksverbindung und gleichzeitig wahre Kochkunst, auch für das Auge.

Markus Polinski kombiniert in seinen Gerichten stets aufwendiges Kochhandwerk mit moderner Kreativität. Er möchte die zu Recht hohen Erwartungshaltungen seiner Hausgäste mit kulinarischen Erlebnissen, die diese „so noch nicht gegessen haben", erfüllen. Anregungen dafür holt er sich u. a. in der ausländischen Küche.

Dabei vernachlässigt Markus Polinski allerdings nie seine Wurzeln. Durch die Verarbeitung größtenteils regionaler Produkte demonstriert er seine heimische Verbundenheit. Ebenso transportiert er über seine Gerichte das hohe Qualitätsniveau landwirtschaftlicher Erzeugnisse der Region. Auf der 4-wöchig saisonal wechselnden Karte finden sich daher auch klassische Gerichte der schwäbischen Küche. Alle Speisen auf seiner Karte verbindet die hochwertige Verarbeitung frischer Zutaten mit einer stimmigen Weinempfehlung.

BEGEISTERUNG FÜR WEIN LIEGT IN DER FAMILIE

Ohnehin gilt dem Wein im „Lamm" eine besondere Liebe, führt Markus Polinski in seinem gut sortierten Weinkeller doch über 200 Rebsorten. Der Schwerpunkt liegt dabei auf deutschen Weinen, insbesondere aus dem Remstal. Aber auch ausländische Vertreter aus Italien, Spanien und Frankreich finden sich auf der umfangreichen Weinkarte. Diese bietet somit für jeden Geschmack und jedes Gericht den passenden Tropfen.

Die Begeisterung für Wein hat in der Familie Tradition. Der Hausherr, der in seiner freien Zeit gerne Weinreisen ins Ausland unternimmt, legt großen Wert darauf, dass auch seine Mitarbeiter den Gästen mit Kompetenz auf diesem Gebiet begegnen.

Der historische Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert wird gerne für Feiern genutzt.

In den traditionellen Gaststuben hält die Gemütlichkeit Einzug.

Restaurantleiter Daniel Hasert, einer der besten Weinkenner Deutschlands, fungiert zudem im Tagesgeschäft und bei den vielen im Gewölbekeller des Hauses stattfindenden Weinproben als Sommelier.

Als besonderes Highlight hält Markus Polinski für all seine Gäste einen eigenen Rotwein unter dem Namen „Edition 1792" bereit. Seit dem Jahr 2001 kreiert er jedes Jahr mit dem Weingut Ellwanger einen edlen solch Tropfen. Ebenso führt er seit diesem Jahr einen eigenen Weinberg, den er von seinem Onkel übernommen hat.

Die Gäste des „Lamm" können sich somit in Zukunft auf weitere Eigenkreationen von Markus Polinski freuen – sei es aus der Küche oder dem eigenen Weinkeller. ‹

Hotel-Restaurant Lamm
Winterbacherstraße 1–3
73630 Remshalden-Hebsack

Telefon: 07181/45061
Fax: 07181/45410
E-Mail: info@lamm-hebsack.de
www.lamm-hebsack.de

Öffnungszeiten: von Montag bis Sonntagnachmittag geöffnet, Sonntagabend geschlossen

Bachsaiblingsfilet auf Alblinsengemüse

Rezept für 4 Personen

350 g Bachsaiblingsfilet mit Haut, geschuppt
50 g Butter
250 g Alblinsen
1 Karotte
1 Zwiebel
1 kleine Stange Lauch
2 El Tomatenmark
50 g Olivenöl
50 ml Balsamico
0,5 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Muskat
Piment
Nelke
Lorbeerblatt
etwas Zucker

Zubereitung

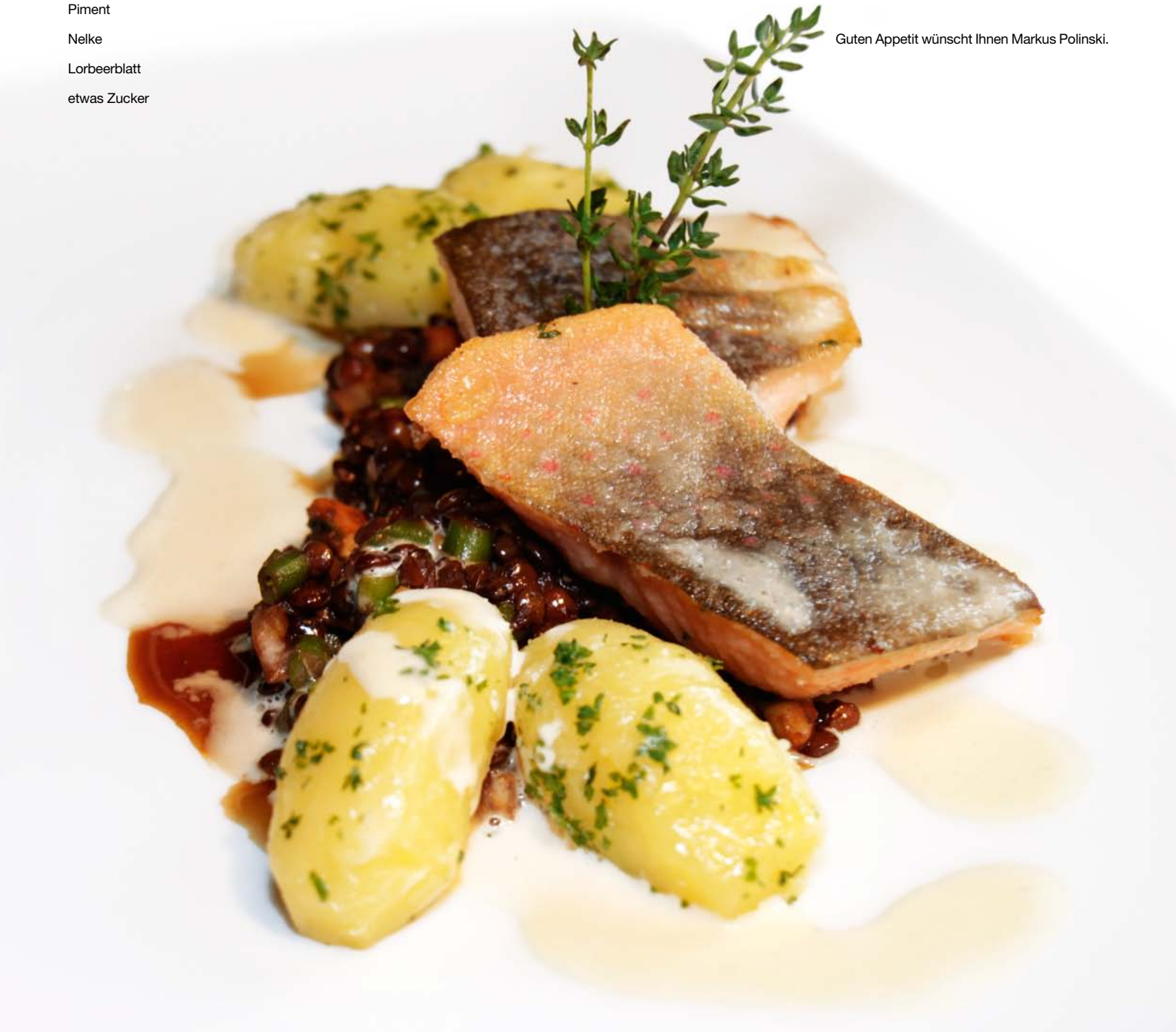
Das Bachsaiblingsfilet vom Bauchlappen trennen und in ca. 30 g Stücke schneiden, salzen und in Mehl wenden. In einer heißen Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten. Den Fisch nun wenden und mit frischer Butter langsam fertig garen.

Für die Linsen:

In einem breiten Topf klein gewürfelte Zwiebel, Karotte und Lauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Tomatenmark und einer Brise Mehl vermengen. Die Linsen dazugeben und kurz mit anrösten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und ca. 20 Min. gar kochen. Eine Reduktion aus Piment, Nelke, schwarzem Pfeffer und Lorbeerblatt herrichten und auf die gekochten Linsen sieben. Die Linsen mit Salz, etwas Zucker und Balsamico abschmecken.

Das Bachsaiblingsfilet auf den Linsen servieren.
Dazu passen noch hervorragend ein leichter Meerrettichschaum und Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen Markus Polinski.



Traumhafte Aussicht auf ausgezeichnete Küche

In Plochingens luftigen Höhenlagen lässt sich nicht nur dank dem Jubiläumsturm, dem Wahrzeichen der Stadt, eine herrliche Aussicht genießen, sondern auch ganz vorzüglich speisen. Die erste Adresse am Platz liegt im Plochinger Stadtteil Stumpenhof. Im gleichnamigen Restaurant von Uli und Beate Wägerle wird ein ausgeprägter Qualitätsanspruch in Küche und Service seit inzwischen 75 Jahren großgeschrieben.

Dieses Jubiläum wurde im Frühsommer dieses Jahres auch angemessen gefeiert. Uli Wägerle und sein Team luden zu einem großen Jubiläumsfest mit kulinarischem Markt.

Seit dem Jahr 1936 befindet sich der „Stumpenhof“ nun im Familienbesitz. Während dieser Zeit entwickelte er sich eindrucksvoll von einer einfachen Vesper- und Ausflugswirtschaft zu einem bis über die Landesgrenzen hinaus angesehenen Restaurant. Für diesen Aufstieg war und ist heute noch das Engagement der Familie Wägerle maßgeblich verantwortlich. Sie achtet konsequent auf die Qualität im gesamten Betrieb und rückt die Wünsche des Gastes der jeweiligen Zeit entsprechend in den Fokus aller Anstrengungen. Zudem wird über alle Generationen hinweg stets der herzliche und freundliche Umgang mit dem Gast gelebt.

Aus der langjährigen Geschichte des „Stumpenhof“ hervorzuheben ist hier sicherlich Dieter Wägerle, der Vater von Uli Wägerle. Der langjährige Präsident der Meistervereinigung Gastronom e.V. und Träger des Bundesverdienstkreuzes für seine Verdienste als Gastrom und Ausbilder übernahm

Das Erfolgsteam des „Stumpenhof“:
Küchenchef Steffen Roos, Beate und Uli Wägerle sowie Serviceleiterin Katrin Strohm (v. l.).

Anfang der 70er Jahre die Leitung des Betriebs. Er brachte mit einem neuen Küchenstil das interne Qualitätsdenken auf ein noch höheres Niveau. Auf bürgerliche Schlachtplatten folgte nun eine neue leichtere Küche mit marktfrischen Zutaten. Unter Dieter Wägerle erfolgten auch die zahlreichen Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen am etwa 150 Jahre alten Gebäude, die den „Stumpenhof“ zu einem der bis dato renommiertesten Häuser in der Region werden lassen.

Heute führen Uli Wägerle und seine Frau Beate den Familienbetrieb in dritter Generation. Unter ihrer Regie wird die Erfolgsgeschichte des „Stumpenhof“ kontinuierlich fortgeschrieben. Beate Wägerle empfängt als „gute Seele des Betriebs“ mit viel Herzlichkeit die Gäste und koordiniert mit Serviceleiterin Katrin Strohm den aufmerksamen Service. Küchenmeister Uli Wägerle kreiert derweil gemeinsam mit seinem Küchenchef Steffen Roos die vielfältigen kulinarischen Genüsse des Hauses. Seit Anfang der 90er Jahre ist er engagiertes Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom e.V. Im Jahr 1998 hat Uli Wägerle die Leitung des Restaurants von seinem Vater übernommen, nachdem beide noch mehrere Jahre gemeinsam in der Küche gearbeitet haben.

QUALITÄT IN DER KÜCHE BLEIBT BESTEHEN

Unter der Führung von Uli Wägerle wurde der Entwicklungsprozess des „Stumpenhof“ stetig vorangetrieben. Die Qualität in der Küche sowie vorhandene Gerichte wurden größtenteils beibehalten, allerdings setzt der Küchenchef nun bevorzugt auf die Verarbeitung heimischer Produkte. Seine Küche ist dadurch authentisch, nachvollziehbar und von überaus hoher Qualität. Gewissenhaft verarbeitet werden stets frische Produkte, die Uli Wägerle von seinen langjährigen Lieferanten oder vom regionalen Großmarkt bezieht. Der Gast genießt in den Gerichten den ursprünglichen und natürlichen Geschmack der verwendeten Zutaten.

Je nach Marktangebot wechselt die Speisekarte des „Stumpenhof“ wöchentlich. Auf ihr finden sich neben traditionell-schwäbischen Angeboten wie schmackhaften Kutteln oder saftigem Rehrücken auch vielfältige Eigenkreationen. Bodenständige Zutaten werden von Uli Wägerle mit kleinen Feinheiten neu und leicht interpretiert. So auch im beliebten Klassiker des Hauses: „Überkrustetes Rinderfilet mit Ochsenschwanzragout“.

Alle Speisen werden aufwendig vor- und zubereitet. Uli Wägerle möchte hier bewusst echtes und ehrliches ›

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 29, September 2011

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. 4–5: Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V.
S. 14: Meistervereinigung Gastronom e.V.
S. 16: Hotel-Restaurant Lamm
S. 24–26: Steffen Schmid

Redaktion:
Florian Koppold

Gesamtrealisation:
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
Karin Weber, Telefon: 0711/335916
Telefon: 0711/937893-0
Fax: 0711/937893-9
E-Mail: weber@beckmedien.de

Druck:
Henkel GmbH, 70499 Stuttgart

Titelbild:
Bachsaiblingsfilet auf Alblinsengemüse (Foto: Alexander Schlegel)

» Kochhandwerk transportieren. Das Ergebnis sind zeitintensivere Gerichte, die „zu Hause nicht mehr gekocht werden“ – wie z. B. ein butterzarter Sauerbraten – aber auch wahre Hochgenüsse in Geschmack und Präsentation. Dies bestätigen ihm die vielen Auszeichnungen des Restaurants in namhaften Restaurantführern.

Der traditionelle und modern dekorierte Teil des Restaurants.

Auf der gut sortierten Weinkarte des Hauses finden sich größtenteils regionale Vertreter. Uli Wägerle arbeitet hier schon seit Jahren mit renommierten örtlichen Weingütern wie Wörwag, Haidle und Ellwanger zusammen. Aber auch Qualitätsweine aus dem Ausland, z. B. Italien, haben einen Platz auf der Karte. Der Gast erhält selbstverständlich zu seiner Bestellung die passende Weinempfehlung. Uli Wägerle legt Wert darauf, dass eine fundierte Weinkompetenz bei seinen Mitarbeitern vorhanden ist.

ERFOLGSFAKTOR MITARBEITER

Diesen kommt im „Stumpenhof“ ohnehin eine besondere Bedeutung zu. Als wichtigste Komponente für den Erfolg des Betriebs hebt Uli Wägerle gerne sein Team aus aktuell 21 Mitarbeitern hervor. Diese danken es ihm mit einem hohen Arbeitseinsatz und einer ausgeprägten Identifikation mit ihrem Beruf. Gemeinsame Unternehmungen des Service- und Küchenteams fördern den internen Teamgeist zusätzlich. Der Gast erfährt dadurch bei seinem Besuch einen stets motivierten und freundlichen Service, kompetente Beratung sowie eine hervorragende Küche.

Neben seinen langjährigen Mitarbeitern beschäftigt Uli Wägerle auch viele Auszubildende in Küche und Service. Der „Stumpenhof“ gilt hier als Vorzeigebetrieb in der Ausbildung jugendlicher Nachwuchskräfte. Zahlreiche Wettbewerberfolge haben die jungen Mitarbeiter des Betriebs in der Vergangenheit erlangen können. Der hohe interne Qualitätsanspruch wird hier von Anfang an gefordert und auch gefördert.

GELUNGENE VERBINDUNG VON HISTORIE UND MODERNE

Das Restaurant ist aufgeteilt in einen traditionellen Bereich rund um die großzügige Theke sowie zwei modernisierte Räume im Anbau des Gebäudes. Insgesamt finden bis zu 120 Personen Platz. Beate und Uli Wägerle schaffen in ihren Räumlichkeiten durch den Spagat zwischen Tradition und Moderne eine Atmosphäre, in der sich sowohl jüngere als auch ältere Gäste ausgesprochen wohl fühlen.

Der ursprüngliche Charakter des Restaurants mit rustikal-gemütlichem Ambiente wurde für die langjährigen Stammgäste bewusst erhalten, allerdings punktuell mit stilvollen Einrichtungen sowie kleinen Dekorationselementen aufgefrischt. In diesem Teil des Restaurants befindet sich auch der Stammtisch des „Stumpenhof“. Seit ca. 41 Jahren kommen hier stets illustre Runden zusammen, um über Gott und die Welt zu diskutieren. Gerne stößt der Küchenchef persönlich nach seinem Feierabend dazu.

In den Räumen des separaten Anbaus hält Modernität Einzug. Nach umfangreichen Renovierungen vereinen sich hier heute helle und freundliche Farben mit einer eleganten Einrichtung und zeitgemäßen Dekorationen. Für diese ist größtenteils die Hausherrin Beate Wägerle verantwortlich, die mit viel Geschmack und Liebe zum Detail das Interieur verschönert. Die Räume des Anbaus werden daher auch gerne für Veranstaltungen jeglicher Art genutzt.

Ein besonderes Highlight bildet die im Jahr 2006 fertig gestellte Terrasse des Hauses. Hier können bis zu 60 Personen nicht nur die Küche von Uli Wägerle genießen, sondern auch eine traumhafte Fernsicht auf das gesamte Neckartal bis hin zum Stuttgarter Flughafen. Ein wahrlich besonderer Platz, der sich bei den Gästen des „Stumpenhof“ großer Beliebtheit erfreut. ‹

Restaurant Stumpenhof
Stumpenhof 1
73207 Plochingen

Telefon: 07153/22425
Fax: 07153/76375
E-Mail: restaurant@stumpenhof.de
www.stumpenhof.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen

Pfifferlingsauflauf mit gebratenen Saiblingsfilets

Rezept für 4 Personen

Auflauf:

70 g harte Semmeln, fein gewürfelt
70 g harte Brezeln oder Laugenwecken
40 g fein gewürfelte Zwiebeln oder Schalotten
40 g fein gewürfelter, gerauchter Schweinebauch
200 g möglichst kleine Pfifferlinge
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
1 kleiner Bund Schnittlauch
0,1 l Milch & 0,1 l flüssige Sahne
2 ganze Eier
60 g Butter zum Anschwenken der Pfifferlinge
und zum Ausbuttern der Förmchen
Salz, Pfeffermühle, Muskat

Sauce:

250 g möglichst kleine Pfifferlinge
40 g fein gewürfelte Zwiebeln
30 g Butter
0,1 l Weißwein & 2 cl Noilly Prat
0,2 l flüssige Sahne & 1 El Crème fraîche

Fisch:

4 St. Saiblingsfilets zu je 120 g
2 El Öl zum Braten
20 g Butter zum Braten
etwas Mehl zum Mehlieren der Filets

Gemüsegarnitur:

1 schöner Kopf Brokkoli
12 Stk. Fingerkarotten

Zubereitung

Auflauf:

Speck- und Zwiebelwürfel mit wenig Fett in einem Topf anschwenken. Die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne kurz schwenken, mit der Pfeffermühle und Salz würzen und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Milch, Sahne, Eier und Abtropf-Fond der Pfifferlinge gut verrühren und mit Salz und Muskat würzig abschmecken. In einer Schüssel die Pfifferlinge, die Kräuter, Brot-/Speck-/Zwiebelwürfel vermengen. Diese Masse in gut ausgebutterte Förmchen oder Kaffeetassen einfüllen und die Milch-Sahne-Ei-Mischung angießen, bis die Masse bedeckt ist. Die gefüllten Tassen oder Förmchen für ca. 40 Min. bei 120°C im Backofen garen.

Sauce:

Die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit der Butter kurz anschwenken, mit der Pfeffermühle und Salz würzen und dann auf ein Sieb zum Abtropfen legen. Die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und glasig schwenken, mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne und den Abtropf-Fond zugeben.
Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen (nicht zu dick, da noch Crème fraîche zugefügt wird). Kurz vor dem Anrichten die Crème fraîche zugeben, mit dem Zauberstab aufschäumen (geht auch mit dem Mixer), dann die Pfifferlinge beifügen und anrichten.

Fisch:

Die Saiblingsfilets mit Zitrone und Salz würzen, leicht mehlieren und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten.

Gemüsegarnitur:

Den Brokkoli-Kopf in gleichmäßige Röschen teilen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend im selben Salzwasser die Fingerkarotten kochen, so dass sie noch Biss haben. Dann diese ebenfalls im Eiswasser abschrecken und mit den Fingern die Schale abpellen. Das Gemüse in Butter heiß schwenken, abschmecken und anrichten.

Das Rezept funktioniert auch mit gewürfelten, frischen Steinpilzen, so dass man nicht unbedingt auf die Pfifferlingssaison beschränkt ist.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Uli Wägerle.

Ulmer Fischer- und Gerberviertel

Text: Anja Wasserbäch, Fotos: Steffen Schmid

Die Spatzen pfeifen's von den Dächern. Ulm hat Deutschlands größte Kneipen- und Wirtshausdichte – 586 davon gibt's in der Stadt um das Münster. Und die meisten davon sind im Fischer- und Gerberviertel angedockt.

Überall Vögel. Sie stehen im plätschernden Wasser der Blau. Sie pfeifen von den Dächern. Der Ulmer Spatz ist ein Wahrzeichen von Ulm. Und wie zu jedem Wahrzeichen gibt es auch zum Ulmer Spatz eine lustige Geschichte: Der Sage nach sollen die Ulmer beim Bau des Münsters einen besonders großen Balken angekarrt haben. Sie schaffen es aber nicht, ihn durch das Stadttor zu bringen. Als sie kurz davor waren, das Tor einzureißen, sahen sie einen Spatz, der einen Zweig im Schnabel trug. Und dieser Spatz flog mit dem Zweig längs durch das Tor. Und die Ulmer machten es dem Vögelchen nach.

Stadtführerin Anne Pröbstle, nach eigener Aussage ein „waschechtes Ulmer Mädle" und „sehr stolz darauf", kann viele dieser schönen Anekdoten erzählen. Sie weiß aber auch mit vielen Fakten aufzuwarten. „Ulm hat die höchste Kneipendichte Deutschlands", sagt Pröbstle. 586 Wirtshäuser gibt es in der Donaustadt. Die meisten davon sind wohl unten im Fischer- und Gerberviertel angedockt. Oben in der Neuen Mitte – unweit des bekannten Ulmer Münsters – wurde das Innenstädtle herausgeputzt und neu gestaltet. Da strahlt die Kunsthalle Weißhaupt, gibt es den Brunnen Fischkasten beim Rathaus, den ältesten Brunnen der Stadt.

Am schönsten ist Ulm wohl in seinem Fischer- und Gerberviertel, das auf einer schmalen Insel zwischen Kleiner und Großer Blau liegt. Da gibt es verwinkelte Gassen, Kopfsteinpflaster, alte, prächtige Fachwerkhäuser und jede Menge Restaurants und Kneipen. In Ulm kann man vieles bestaunen, das es wirklich nur hier gibt. Das Schiefe Haus beispielsweise, das heute ein Hotel ist und über die Blau ragt. Wirklich schräg. Das Haus aus dem 15. Jahrhundert neigt sich um die zehn Grad, was ungefähr zwei Metern entspricht. In den 1990er Jahren wurde das fünfstöckige Haus von einem Architekten gekauft. Ein Ulmer Schreiner fertigte schiefe Maßmöbel für die Hotelzimmer an. Damit die gerade stehen.

Gegenüber dem Schiefen Haus, zwischen zwei Blauarmen, liegt die Alte Münz. Das Gebäude diente bis 1624 als Ulmer Münzstätte und danach bis etwa 1900 als Schleif- und Ölmühle beziehungsweise Rollgerstenfabrik. Das an der Südseite befindliche Wasserrad zeugt noch von der früheren Nutzung.
Hier im Fischer- und Gerberviertel kann man an jeder Ecke überrascht werden. Es gibt etwa die Vaterunser-Gasse, die so genannt wird, weil es eben nur ein Vaterunser dauert, bis man hindurchgegangen ist. Im Schmalen Haus, das gerade mal viereinhalb Meter breit ist, ist ein Bed & Breakfast-Hotel eingezogen. Im 16. Jahrhundert wurde es erbaut und hat nur drei wunderschön, mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Zimmer.

Ulm muss sich nicht verstecken – wer die Stadt erkundet, entdeckt Kunst- und Antiquitätenhändler, Galerien, bezaubernde Boutiquen und eben ›

Anzeige

» jede Menge Restaurants. Das „Zunfthaus der Schiffleute“ von Meistervereinigungs-Mitglied Hans Mahlknecht, wo die Fischer mit ihren Familien lebten, ist ein gutes Beispiel dafür. Erbaut wurde es im 15. Jahrhundert an der tiefsten Stelle des Viertels. Es lag am sogenannten „Gumpen“, einem kleinen Hafen. Charakteristisch für das alte Fischerhaus waren die auf seiner Rückseite eingebauten, von der Blau durchflossenen Fischkalter, die der Frischhaltung der über den „Gumpen“ eingefahrenen Fänge bis zum wöchentlichen Absatz auf dem Fischmarkt dienten.

Das Fischer- und Gerberviertel wird auch Klein-Venedig von Ulm genannt, erzählt Anne Pröbstle. Wer zwischen den Kanälen hindurchspaziert, weiß, was damit gemeint ist. ‹

ADRESSE:

Zunfthaus der Schiffleute
Hans Mahlknecht
Fischergasse 31
89073 Ulm

Telefon: 0731/64411
Fax: 0731/64439
E-Mail: info@zunfthaus-ulm.de
www.zunfthaus-ulm.de

Öffnungszeiten:
täglich von 11.00 bis 24.00 Uhr,
kein Ruhetag

SEHENSWÜRDIGKEITEN:

Das Schmale Haus
Fischergasse 27
89073 Ulm

Schiefes Haus
Schwörhausgasse 6
89073 Ulm

Alte Münz
Schwörhausgasse
89703 Ulm

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

Süwag Gruppe
www.suewag.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

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
998.000 KÖLNER TEILEN SICH
SECHS MICHELIN-STERNE*
* 15.000 Baiersbronner besitzen hingegen sieben. Kein Wunder, wenn dort bereits der Nachwuchs übermütig wird und im siebten Pfannkuchenhimmel schwebt.

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