Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
04-2011 ‖ Nr. 30

MEISTERLICH AUSBILDEN
Ausbildungsseminare mit den Schwerpunkten Wein, Käse und Fisch

WETTBEWERBSTEAM
Neue kulinarische Trends auf der Igeho in Basel

KELLER TRIFFT KÜCHE
Volker Aldinger trifft Gert Aldinger bei Essen und Wein

www.meistervereinigung.de

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

Ein meisterliches Jahr 2011

Das Jahr 2011 neigt sich dem Ende zu und meine Vorstandskollegen und ich möchten einen kleinen Rückblick auf das Jahr 2011 machen. Das Qualitätsbewusstsein der Meistervereinigung Gastronom stand dieses Jahr ganz besonders unter dem Zeichen der Ausbildung. Michael Oettinger, der in der Meistervereinigung Gastronom e.V. für die Jugendarbeit-Koordination verantwortlich ist, wurde Top-Ausbilder des Jahres 2011. Das Fachmagazin Küche und der Verband der Köche Deutschlands e.V. würdigten damit sein beispielhaftes Engagement in der Ausbildung. Vom Ergebnis dieses Engagements konnten wir uns beim Wettbewerb „Die 10 Besten“ überzeugen. Die zehn besten Auszubildenden des dritten Lehrjahres treten in einem Wettbewerb an, um den besten Vertreter dieser Generation zu ermitteln. Alle zehn Teilnehmer beeindruckten mit einem hervorragend zubereiteten Menü. Auch unsere Ausstellermannschaft gewann bei der „Internationalen Kochkunstschau“ in Nürnberg den großen Preis in Gold und die Goldmedaille.

Nun steht das Land Baden-Württemberg auch politisch unter großen Veränderungen. Die grüne Landesregierung, unter Winfried Kretschmann, hat die ersten Bewährungsproben gut gemeistert. Wir von der Meistervereinigung waren der gastronomische Partner beim politischen Sommerfest im Stuttgarter Rosensteinmuseum und konnten die neue Landesregierung hautnah erleben. Dass es in Baden-Württemberg auch in Zukunft nicht langweilig wird, hat auch die Volksabstimmung gezeigt.

Auch bei der Meistervereinigung Gastronom e.V. wird sich im neuen Jahr einiges tun. Wir werden unseren Gästen noch mehr Service bieten mit einem komplett überarbeiteten Restaurantführer. Der Restaurantführer wird ab Februar 2012 in allen Mitgliedsbetrieben erhältlich sein.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. wünscht Ihnen ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2012 mit vielen schönen und genussreichen Momenten in den Betrieben unserer Mitglieder.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Igeho Basel**
Wettbewerbsteam auf der Igeho in Basel

6 **Staatsweingut Weinsberg**
Hinter den Kulissen des Weinbaus

9 **Meisterlich ausbilden**
Ausbildung: Wein, Käse und Fisch

12 **Jahresabschlussessen**
Jahresabschlussessen der MVG

14 **Prädikat Trockenbeerenauslese**
Lese der Trockenbeeren

15 **Kreis langjähriger Mitglieder**
Ausflug ins Elsass

16 **Berufswettbewerb**
Berufswettbewerb „Tartelette Phantasia“

18 **Porträt der Meisterköche**
Von einem, der in die Welt zog

MEISTERLICH GENIESSEN

21 **Kickers Club-Restaurant in Stuttgart-Degerloch**
Ein sportliches Restaurant

24 **Restaurant Germania und Weingut Gerhard Aldinger in Fellbach**
Aldinger trifft Aldinger

15 **Impressum**

Wettbewerbsteam auf der Igeho in Basel

Die Igeho in Basel ist der wichtigste Treffpunkt des Schweizer Gastgewerbes. Die Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie wird als Ort der Inspiration, Innovation und für Kontakte genutzt.

Vom 19. bis 23. November 2011 besuchten 75.000 Personen die Fachmesse in den Hallen der Messe Basel. Der Leiter des Wettbewerbsteams der Meistervereinigung Gastronom e.V., Andreas Munz vom Waldhorn in Däfern, berichtete von der hohen Qualität in allen Bereichen. Auf große Resonanz stießen Sonderthemen wie die „World of Inspiration“ im Einrichtungsbereich und die Igeho Kocharena. Zahlreiche Begleitveranstaltungen und Fachtagungen komplettierten das vielseitige Angebot der Igeho. Im Jahr 2013 wird der renommierte Wettbewerb „Salon Culinaire Mondial“ für internationale Kochteams präsentiert.

Aussteller des Wettbewerbsteams war Andreas Kottmann, Inhaber und Küchenchef Gasthof

Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach, mit einem Patisserieprogramm. Als erster Programmpunkt, **Friandises und Pralinés „Destillate“**:
Schlehen-Hagenbutten-Ginanduja im Krokanttütchen mit Schokoladenschleife – Kirsch-Vanillecreme im Schokoladensegel mit Mini-Kirschtrüffel – Dürlitzen-Sauerrahmrolle auf Gewürzbaumkuchen mit Schokoladengitter – Apfelküchle „Quer gedacht“ mit Macaron vom grünen Apfel und Apfel-Mostcreme mit Destillatapfel.

Als weiteres Programmhighlight präsentierte Andreas Kottmann **Dreierlei weihnachtliche Süßspeisen**.

Der zweite Aussteller im Wettbewerbsteam war Alexander Dinter, Küchenchef des Hotels „Stadt Tübingen“ in Tübingen. Der Start von Alexander Dinter war ein **4-Gang-Wellness-Menü**:
Galantine von Wachtel und Safranapfel mit Tranche von der Wachtelbrust und Saubohnen in Apfel-Pinienkernmarinade – Im Orangen-Estragonsud confierte Tranche vom Kabeljau mit Muskatkürbis und Kartoffel-Kürbiskernmousseline – Rückensteak vom Schurwaldreh unter der Vollkorn-Kräuterkruste an Akazienhonig-Thymianjus mit Steckrüben-Preiselbeergemüse, warmem Gelee von Perlgraupen und Petersilienwurzel im Wirsingmantel – Vanille-Frischkäsemousse und Sülze vom Weinbergpfirsich auf Physalis-Minzragout mit Aroniabeereis.

Zusätzlich präsentierte Alexander Dinter **Viererlei Fingerfood**.

Die Bewertung hat den Teamleiter Andreas Munz sehr positiv gestimmt und die Standortbestimmung in Basel war ein voller Erfolg. ❮

Anzeige

„Für mich ist das Wettbewerbsteam persönliches Weiterkommen, zu sehen, was Trend ist, und die Übernahme in das À-la-carte-Geschäft. Ich bin stolz darauf, Teil des Teams zu sein.“

Alexander Dinter, Küchenchef Hotel „Stadt Tübingen“

Hinter den Kulissen des Weinbaus

Wer hinter dem Staatsweingut Weinsberg nur ein Weingut vermutet, hat weit gefehlt. Die Basis des Unternehmens ist die „Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg". Das internationale Renommee der Lehranstalt spiegelt sich in der ausgezeichneten Qualität der Produkte wider.

Der erste Eindruck ist die moderne und spektakuläre Architektur des Verkaufsgebäudes. Die reduzierte Formensprache weckt in mir den Wunsch nach schnörkellosen Gewächsen. Der Tag beginnt mit der Begrüßung des Direktors Dr. Günter Bäder und Martin Schwegler, Leiter Marketing und Vertrieb. Hier höre ich zum ersten Mal an diesem Tag die Worte „Ganzheitliches Weinmarketing". Was ist das denn? War mein Wunsch nach schnörkellosen Weinen etwa schon zu Ende? Ganz im Gegenteil, es war der Anfang einer Begegnung der Superlative.

BIOLOGISCHER WEINBAU

Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg ist eine von zwei Lehrinstituten in ganz Deutschland. Schüler aus der ganzen Welt kommen hier zusammen, um anerkannte und prämierte Önologen zu werden.

Aber nun zurück zum ganzheitlichen Weinmarketing. Es geht darum, Weine herzustellen, je nach Anlass und Zielgruppe. Von der Rebe bis zur Flasche. Ein wichtiges Thema liegt in der Rebenzüchtung und Rebenveredelung. Die Weinbautechnikerin Anke Wirtemberg weiht uns in ihre Geheimnisse ein: Welche Rebe wächst in welcher klimatischen Region? Wie verändert sich dann der

v. l. n. r.: Martin Schwegler, Uli Pfitzer, Dr. Günter Bäder.

Stoßen der Maische.

Geschmack? Heutzutage geht es auch immer um naturnahen und biologischen Weinbau. Welche Reben benötigen wenig oder keine Pflanzenschutzmittel? Wir reden hier von teilresistenten Sorten. Diese Kreuzungen führen zu erstklassigen Ergebnissen. Von der ersten Kreuzung bis hin zum flächigen Ausbau vergehen meist mindestens dreißig Jahre.

CABERNET SAUVIGNON HAT ZUKUNFT

Der weitere Weg führt uns in den Weinberg. Christoph Schiefer, der leitende Weinbau-Ingenieur, begleitet uns. Hier im Weinberg werden auf über 40 Hektar alle nationalen und internationalen Reben unter dem Gesichtspunkt der Klimaerwärmung getestet. Rebsorten wie zum Beispiel Pinotage und Nebiolo sind für unser Klima nicht geeignet, Cabernet Sauvignon und Syrah haben Zukunft.

Getestet werden auch neue Anbautechniken zur besseren Erntefähigkeit in Steillagen. Steillagen sind prägend in Baden-Württemberg und Teil unserer regionalen Kulturlandschaft.

Weiter geht es mit Dr. Oliver Schmidt, der für den Versuchskeller und die Kellerwirtschaft verantwortlich ist: der „Hexenkeller“. Pro Jahr werden ›

Anzeige

» hier 300–400 Weine getestet und ausgebaut. Ein wichtiger Faktor ist die Dichte des Weins. Durch die Gärung sinkt die Dichte des Weins und die Flüssigkeit wird schwerer, ausgedrückt in der Maßeinheit Öchsle. Es ist das Mehrgewicht eines Liter Weins nach der Gärung.
Im Versuchskeller werden prinzipiell zwei Gärverfahren angewandt. Das thermische Verfahren ist ein schnelles Verfahren für Weine mit viel Frucht. Die Maischegärung erzeugt eher kräftige Weine mit mehr Volumen und trockenem Geschmack. Die besten der Weine reifen dann in kleinen 225-l-Eichenfässern heran. Oliver Schmidt zeigt uns noch, wie in früheren Zeiten die Maische in den offenen Bütten zur besseren Gärung gestoßen wurde, damit sich alles gut vermengt. Und um die Ergebnisse dann zu beurteilen, wenden wir das römische Prinzip an: Colore – Odore – Sapore. Farbe, Geruch, Geschmack.

PERFEKTE WEINSENSORIK

Was nun folgt, hat mir die Sprache verschlagen. Wir betreten das Sensoriklabor, das so in Europa einzigartig ist. Herr Funk, Dozent für Mikrobiologie und Sensorik, nimmt uns mit auf die Reise in eine andere Welt. Das Sensoriklabor ist komplett in weißer Farbe mit einzelnen Degustationsboxen ausgestattet. Die Boxen können mit roter, grüner und weißer Farbe ausgeleuchtet werden. Um die Farbe der Weine hervorzuheben oder zu neutralisieren. Je nachdem, ob die Nase oder das Auge geschärft werden soll. Hier erfahren wir, dass der Mensch auch mit dem Gaumen riechen kann. Wir beginnen mit der Neuentwicklung Justinus K. Bei diesem Wein handelt es sich um einen neuen Weißweintyp, der insbesondere den modernen Weintrinker anspricht. Er erinnert in

Degustation im Sensoriklabor.

seinem Geschmack und Geruch an Sauvignon Blanc und Grauburgunder. Sein Charakter ist frisch, rassig, riesling-ähnlich, mit feinem Muskatton. Seine Farbe ist Gelb bis Zitronengelb. Seine Aromen sind Birne, Orangenkonfitüre, schwarze Johannisbeeren, Aprikose und Maracuja, der übergeordnete Geruch sind Zitrusfrüchte. Was für ein Erlebnis. Es folgen noch ein Riesling und ein Lemberger. Wussten Sie, dass Lemberger in Österreich Blaufränkisch heißt?

Das Sortiment des Staatsweingutes Weinsberg umfasst jedoch noch viel mehr. Eine eigene Brennerei, die das Obst aus eigenen 35 Hektar Obstbau verarbeitet. Hergestellt werden Brände und Liköre. Von dem verkosteten Quittenwasser schwärme ich noch heute. Jürgen Belz, der Brennermeister, leitet uns sachkundig durch die Vorstellung der Brennerei. Ergänzt wird das Sortiment durch eigene Essige.

Selten habe ich so viel Sachkompetenz und tolle schnörkellose Gewächse auf so hohem Niveau erlebt. Und außerdem weiß ich jetzt, was es bedeutet, ganzheitliches Weinmarketing zu betreiben.
Vielen Dank an das Staatsweingut Weinsberg. ‹

Die Teilnehmer der Meistervereinigung im Weinberg.

Ausbildung: Wein, Käse und Fisch

Auch in diesem Jahr startete eine neue Runde der internen Nachwuchsoffensive „Meisterlich ausbilden" der Meistervereinigung Gastronom e.V. mit beispielhafter Unterstützung ihrer Sponsoren und Förderer. Ab September 2011 finden zahlreiche Fachseminare mit vielfältigen Themenschwerpunkten statt, in denen sich die jungen Teilnehmer aus den Mitgliedsbetrieben fundiertes Wissen zur Vorbereitung auf die im kommenden Jahr anstehende Abschlussprüfung aneignen können.

Die beteiligten Sponsoren und Förderer, wie z. B. die Fellbacher Weingärtner eG, die MEGA Stuttgart, die Dorfkäserei Geifertshofen und die Deutsche See Stuttgart, organisieren dabei mit großem persönlichem Einsatz die Seminare in ihren Räumlichkeiten, um einen aufschlussreichen und auch gleichzeitig interessanten Tag für die gastronomischen Nachwuchskräfte zu gestalten. Die mit der Meistervereinigung Gastrom e.V. gemeinsam definierte Zielsetzung ist, das Qualitätsniveau in der Ausbildung kontinuierlich hoch zu halten und der Gastronomie auch in Zukunft qualifiziertes Fachpersonal zur Verfügung zu stellen. Daher ist es allen Sponsoren wichtig, in den Seminaren neben theoretischem Wissen insbesondere auch praktisches Know-how zu vermitteln.

WEINSEMINAR

Die aktuelle Seminarreihe 2011/2012 startete direkt mit einem gelungenen Mix aus Theorie und ›

» Praxis: Die Fellbacher Weingärtner eG, eine der ältesten Erzeugergemeinschaften im Weinanbaugebiet Württemberg, führte die jungen Teilnehmer bei laufendem Betrieb durch ihre Keller mit den Produktions- und Lagerräumen und auch durch die Weinberge am Kappelberg. Auf dem abwechslungsreichen Tagesprogramm standen u. a. die Definition der unterschiedlichen dort angebauten Rebsorten sowie natürlich eine abschließende Verköstigung ausgewählter Weine aus dem reichhaltigen Sortiment der Fellbacher Weingärtner eG. Die Winzerin und Marktleiterin Yvonne Stumpf sowie der Vorsitzende und praktizierende Weinbaumeister Tom Seibold nahmen sich viel Zeit für ihre Erklärungen und auch alle Fragen der Jugendlichen. Diese erhielten dadurch einen tiefen Einblick in die tägliche Arbeit in der Erzeugergemeinschaft und natürlich fundiertes Hintergrundwissen rund um den Weinanbau, welches nicht nur für ihre Prüfung, sondern auch für ihren späteren Beruf in der Gastronomie hilfreich ist.

SEMINAR ZUM THEMA KÄSE

Das zweite Fachseminar fand im Oktober 2011 in den Räumen der MEGA Stuttgart, einem der langjährigen Sponsoren der Meistervereinigung, statt. Gemeinsam mit der Hohenloher Dorfkäserei Geifertshofen gestaltete das Fachzentrum für Metzgerei und Gastronomie ein lehrreiches Seminar rund um das Thema „Käse“. Die jungen Seminarteilnehmer erhielten in einem kurzweiligen Vortrag von Herrn Reebmann von der Dorfkäserei Geifertshofen einen informativen Einblick in das traditionelle Handwerk der Käseproduktion. Die Landkäserei verarbeitet ausschließlich frische und unbehandelte Heumilch von regionalen Bio-Bauernhöfen. Die garantierte Qualitätssicherung sowie ausgeprägte Sorgfalt ziehen sich durch alle Herstellungsschritte. Das Ergebnis sind qualitativ und geschmacklich hochwertige Käsespezialitäten, von der sich alle Anwesenden auch in einer anschließenden Verköstigung direkt überzeugen konnten. Abgerundet wurde der genussvolle Nachmittag mit einer Definition französischer

Rohmilchkäsesorten durch Kai-Uwe Laiber, den Einkaufsleiter der MEGA Stöckach. Er demonstrierte vielfältige Käsevarianten aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch und benannte deren optimale Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie. Natürlich durften auch diese Käsesorten allesamt im Anschluss verköstigt werden.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Den Abschluss der kulinarischen Fachseminare im Herbst 2011 bildete im Oktober der Besuch der Stuttgarter Niederlassung der Deutschen See, dem national führenden Anbieter im Bereich Fisch und Meeresfrüchte. Hier lernten die Seminarteilnehmer im Rahmen einer von Herrn Holzapfel interessant gestalteten Betriebsführung die perfekte Logistik des Unternehmens kennen, die die Basis für die garantierte Frische und Qualität aller Meeresprodukte bildet. Ein informativer Theorieblock durch den Filialleiter Herrn Riekmann, bei dem anhand eines Fragebogens Wissen rund um das weit gefächerte Thema Fisch abgefragt wurde, sowie praktische Übungen, wie z. B. das Filetieren einer Dorade oder das Öffnen einer Jakobsmuschel, sowie deren abschließende gemeinsame Zubereitung, rundeten das vielfältige Geschehen bei der Deutschen See ab.

DANK AN FÖRDERER UND SPONSOREN

Der Auftakt in die neue Seminarreihe 2011/2012 war vielversprechend. Die Nachwuchskräfte aus den Reihen der Meistervereinigung Gastrom e.V. verfolgten mit viel Freude und Interesse die bisher angebotenen Seminare. Vielfältige Themen und die Kombination aus theoretischem Fachwissen und praktischen Übungsblöcken sowie Verköstigungen bilden deren Erfolgsrezept. Dazu tragen natürlich auch in großem Maße die Sponsoren und Förderer der Meistervereinigung bei, die sich mit viel Engagement der gastronomischen Nachwuchsförderung widmen. Die jungen Seminarteilnehmer können damit zuversichtlich ihrer Abschlussprüfung entgegenblicken. Zu ihrer weiteren Unterstützung sind für den Winter 2011 bzw. das Frühjahr 2012 als weitere Seminare der Nachwuchsoffensive u. a. Bewerbungstrainings sowie Schulungen zur Prüfungsvorbereitung geplant. ❮

Anzeige

Jahresabschlussessen der MVG

Wie jedes Jahr treffen sich die Mitglieder und die Förderer der Meistervereinigung zum gegenseitigen Austausch. Dieses Jahr gab das Hotel und Restaurant Adler in Asperg den mehr als gelungenen Rahmen für diese Veranstaltung. Die Familie Ottenbacher bewies wieder einmal, warum das Restaurant Adler mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet ist.

Der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung, Volker Krehl, eröffnete den Abend und begrüßte die Gäste. Die Meistervereinigung hat sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt, was direkt an der Anzahl der Gäste gemessen werden konnte. Der Festsaal des Hotels Adler war bis auf den letzten Platz gefüllt. Die Gäste saßen an schönen runden Tischen, die zu anregenden Gesprächen einluden. Alle waren gekommen. Zahlreiche interessierte und engagierte Mitglieder, fast alle Förderer der Meistervereinigung sowie natürlich das operative Team der Meistervereinigung.

Birgit Krehl nimmt ihren Geburtstagsstrauß entgegen.

MEISTERVEREINIGUNG ALS LEISTUNGSPUNKTE

Volker Krehl beschrieb den Wandel der Meistervereinigung zur heute starken Leistungsmarke in der Hotellerie und Gastronomie. Für die Förderer der Meistervereinigung war es spannend, den direkten Kontakt zum Fördererkreis zu pflegen und den direkten Austausch mit den Mitgliedern zu aktivieren. Die Meistervereinigung ist für alle Beteiligten ein fest eingeplantes Marketinginstrument. Volker Krehl bedankte sich an dieser Stelle auch bei allen Vorsitzenden und Ausschussmitgliedern, ohne die diese gewaltige Aufgabe nicht zu bewältigen wäre.

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

Aber nun zum kulinarischen Teil des Abends. Das Restaurant Adler hatte zusammen mit dem Staats-

weingut Weinsberg ein Menü mit Weinbegleitung vorbereitet, das seinesgleichen sucht. Der erste Gang war ein Heilbutt mit Verjus-Rote-Beete-Gelee, Meerrettich-Apfel und gebackenen Muschelbällchen. Begleitet wurde dieser Gang von einem 2010er Justinus K. trocken. Alle Weine wurden von Martin Schwegler, dem Marketing- und Vertriebsleiter des Staatsweingutes Weinsberg, auf sachkundige und amüsante Art und Weise präsentiert. Danach gab es eine Rauchmandelsuppe mit Ziegenkäse und Tannhonig. Begleitet von einem 2010er Grauburgunder trocken. Als dritten Gang wurde die Brust vom Stubenkücken auf gestockter Milch mit Rosmarinjus und Feige präsentiert. Dazu ein 2008er Sie & Er trocken. An dieser Stelle sei auch ein Wort über den Service gesagt. Stets präsent und dennoch unauffällig. Aufmerksam und sachkundig. Wahrhaft meisterlich. An vierter Stelle servierte das Team des Adlers einen Kalbsrücken mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischockengemüse und Kartoffelterrine. Martin Schwegler präsentierte dazu einen 2008er Traum trocken, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin. Der krönende Abschluss war das Brombeerparfait mit weißer Vanillemousse und Grießstrudel. Dazu ein XP Likör-Wein.

An den Tischen wurde angeregt über die verschiedensten Themen diskutiert. Eines hatten alle Gespräche jedoch gemeinsam. Es war das Lob über den gelungenen Abend und alle Gäste sind schon gespannt, wo wir uns nächstes Jahr treffen werden. Vielen Dank an die Familie Ottenbacher mit Team für diesen ausgezeichneten kulinarischen Abend. ❮

Anzeige

Hotel-Restaurant Adler in Asperg

Adler Asperg
Hotel & Restaurant

Von der Metzgerstube zum Konferenzhotel und Ein-Sterne-Restaurant, von der kleinen Wirtschaft zum komfortablen Gastfreundschaft-Ensemble. Angefangen hat es vor über 160 Jahren, heute wird der Adler bereits in der vierten Generation liebevoll als Familienunternehmen von Christian und Dory Ottenbacher geführt und gehört mittlerweile zu den führenden Sterne-Hotels und Sterne-Restaurants Deutschlands.

Hotel Adler
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg

Telefon: 07141/26600
Fax: 07141/266060
E-Mail: info@adler-asperg.de
www.adler-asperg.de

[fi:r faischmeggr]

So sprechen wir.
Das schätzen wir.

QUALITÄT

Schwaben Bräu
Fließend schwäbisch.

Prädikat Trockenbeerenauslese

Die Trockenbeerenauslese ist ein seltenes Gewächs. Sie kann nicht jedes Jahr hergestellt werden und benötigt ganz bestimmte klimatische Bedingungen: einen sonnigen und trockenen Herbst.

An einem sonnigen Spätvormittag Ende November versammeln sich alle Helfer an der neuen Kelter in Stuttgart Fellbach. Dann geht es los in den Weinberg, Gemarkung „Goldberg“. Alle Helfer sind mit kleinen Gefäßen ausgerüstet, in die, direkt vom Rebstock, die einzelnen rosinenartigen Trauben gepflückt werden. Zitat: „Wir nehmen nur die schrumpeligsten Trauben.“

MINIMUM 150 ÖCHSLE

Nun möchte ich der Trockenbeerenauslese auf den Grund gehen. Was verbirgt sich dahinter? Sie wird aus Trauben gekeltert, die an der Rebe von Grauschimmelfäule befallen wurden. Der Pilz ruft im Herbst, besonders bei Nebel und feuchtwarmem Wetter, die sogenannte Edelfäule hervor. Durch den Pilzbefall wird die Haut der Trauben durchlässig, so dass sie austrocknen können, wodurch der Zucker auf natürliche Weise stark konzentriert wird. Die einzelnen Beeren verbleiben so lange am Rebstock, bis sie nahezu zu Rosinen eingetrocknet sind. Es muss ein Mostgewicht von mindestens 150 Öchsle erreicht werden. Der Vorsitzende der Fellbacher Winzergenossenschaft Thomas Seibold und der Kellermeister Werner Seibold begleiten mich bei der Lese und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Das Konzentrat in der „Rosine“ erhöht sowohl die Süße als auch die Säure im Wein. Trockenbeerenauslesen sind 100 Jahre und länger haltbar. Wobei der Alkoholgehalt nur bei ca. 8–9% liegt.

PERFEKT ZUM DESSERT

Die letzten klimatischen Bedingungen für eine Trockenbeerenauslese gab es im Jahr 2003. Deswegen ist es immer etwas ganz Besonderes, sich zu diesem Anlass im Weinberg zu treffen. Für die Fellbacher Weingärtner ein besonderer Wein, mit dem man sich stolz der Öffentlichkeit präsentiert. Ich bin jetzt schon sehr auf das fertige Produkt gespannt. Die Aromen einer Trockenbeerenauslese erinnern meistens an Honig, Trockenfrüchte, Quitte und Holunder. Eine Trockenbeerenauslese ist ein perfekter Begleiter zu süßen Desserts und auch zu Blauschimmelkäsen. ‹

Kreis langjähriger Mitglieder

Der Kreis langjähriger Mitglieder (KLM) der Meistervereinigung ist eine aktive Gemeinschaft, die sowohl spannende Ziele bereist, aber auch den Fachaustausch pflegt. Die aktuelle Reise der KLM ging in das benachbarte Elsass, wo Horst Bühler, der Leiter der KLM, zwei spannende Ziele entdeckt hat.

Der Tag begann mit der Anreise in das schöne Dörfchen Soucht im Naturpark Nordvogesen. Das erste Ziel war die Villa Laurentius von Heinrich und Lony Koch, die Ferienwohnungen für bis zu 6 Personen anbieten. Nach einem Gläschen guten Elsässer-Wein und leckerem Essen vom Grill, konnten Sonne und Landschaft so richtig genossen werden.

Danach steuerte die Gruppe dem Höhepunkt der Reise entgegen: dem Royal Palace in Kirrwiller. Der mitten in der ländlichen Idylle des Elsass gelegene Royal Palace bietet eine Reise in eine zauberhafte Welt mit aufsehenerregender Show und herrlichen Bühnenbildern. Aber auch Essen und Trinken kommen hier nicht zu kurz. Der Chefkoch Bruno Schlewitz bereitet mit seiner ganzen Küchenbrigade herrliche Gerichte zu, die sich durch erlesene Aromen auszeichnen und elsässische Tradition, Moderne und Exotik vereinen. Die Jubiläumsshow Passion war insgesamt eine perfekte Show mit vielen emotionalen Momenten. ❮

DAS PROGRAMM DER KLM 2012

21.03.2012 Besuch der MEGA in Stuttgart
Mai 2012 Schifffahrt von der Wilhelma zum Max-Eyth-See
12.09.2012 Besuch der Schönbuch-Brauerei in Böblingen
28.11.2012 Ökumenischer Gottesdienst in der Stiftskirche Stuttgart

KONTAKT

Horst Bühler
Schillerstraße 8
75446 Wiernsheim-Serres
Tel.: 07044-5431

Jubiläumsshow „Passion“.

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 30, Dezember 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. 3+6: Staatsweingut Weinsberg
S. 13: Hotel-Restaurant Adler in Asperg
S. 15: Kreis langjähriger Mitglieder, Royal Palace
S. 16–17: HUG, Tartelette Phantasia
S. 18–19: www.thinkstock.de
S. 18–20: Klaus Dieterich
S. 22: Familie Rörich
S. 25: Weingut Aldinger

Redaktion und Gesamtrealisation:
www.trojawerbeagentur.eu

Anzeigenredaktion:
Beck Medien und Verlags GmbH

Titelbild:
Brombeerparfait mit weißer Vanillemousse und Grießstrudel
(Foto: Ralf Deubler)

Familie Wahl und Kollegen des Landgasthofs Heldenberg trauern um

Marcus Stegmaier

* 08. Juni 1988
† 04. Oktober 2011

Berufswettbewerb „Tartelette Phantasia“

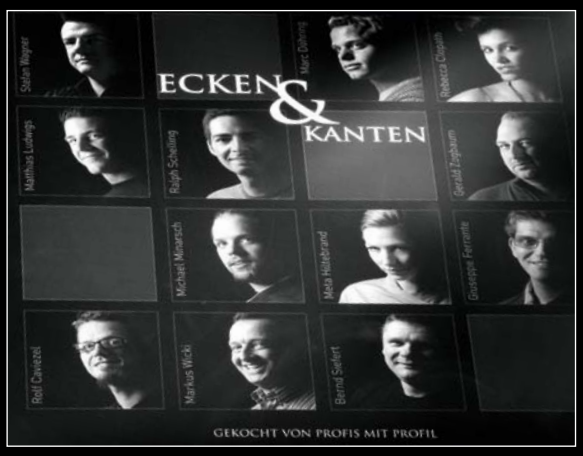
Der Kooperationspartner HUG präsentierte mit einer Vernissage das neue Kochbuch „Ecken & Kanten“.

In den Räumlichkeiten der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen fand Ende November das Finale des 10. Wettbewerbes „Tartelette Phantasia“ statt. Gefragt waren drei verschiedene Rezepturen für kreative Tartelette-Füllungen zum Apéro als Einstimmung auf ein festliches Menü sowie zwei innovative Dessertkreationen.

Walter Bauhofer und Wolfgang Niederer, beide Fachlehrer an der Landesberufsschule, sowie Joachim Feinauer, Konditorenmeister und Fachlehrer an der Gewerblichen Schule im Hoppenlau in Stuttgart, übernahmen die Aufgabe, die Platzierung festzulegen. Unterstützung erhielten sie von René Mader als Gast-Juror, dem Präsidenten der „Schweizer Gilde etablierter Köche“.

Den Sieg sicherte sich Andres Bäßler, Küchenchef im Hotel-Restaurant Landhaus Feckl, Ehningen, Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V.
Er überzeugte mit „Pochiertem Saiblingsfilet auf Gurkenrelish“ und „Thunfisch mit schwarzem Sesam und Sojagelee auf Guacamole im Mini-Snack-Tartelette Tomate-Basilkum. Das Mini-Snack-Tartelette Olive-Rosmarin bekam eine Füllung aus „Wachtelroulade in zwei Texturen auf Rohkostsalat“. Und zum Dessert offerierte er im Tartelette Classic Choco „Tartelette Pina Colda“ mit flüssigem Pina-Colada-Trüffel und im Tartelette Royal gab es „Zitronengrascanache, salziges Karamelleis und Honig-Chips“. Sein Preis: eine Reise nach Singapur!

Den 2. Platz, ein Praxis-Wochenende im Hotel-Restaurant Landhaus Feckl, Ehningen, errang Hannes Arendholz, Koch, Diätkoch und staatl. gepr. Betriebswirt für Hotellerie, und den 3. Platz sicherte sich Michael Behr, Chef de Partie/Sous-Chef im Restaurant Neubauers Schwarzes Kreuz, Fürth. Er kann sich über einen Fachkurs bei Süss Deko in Fellbach freuen.



KOCHBUCH „ECKEN UND KANTEN“

Fast zeitgleich wurde in Basel das erste Kochbuch der HUG AG der Fachwelt vorgestellt: „Ecken & Kanten“. Rezepte, gekocht von 12 Profis mit Profil. Acht Schweizer und vier deutsche Küchenprofis präsentieren auf über 170 Seiten je sechs spezielle Rezepte. Allen gemeinsam ist ihr außergewöhnlicher Werdegang, ihr besonders individueller Kochstil und ihre charaktervolle Persönlichkeit. Ein Kochbuch, das so vielfältig und unterschiedlich ist wie die Gastronomie selbst. Vier deutsche Profis stehen Seite an Seite mit Schweizer Kollegen, wie z.B. Meta Hiltebrand, der jüngsten Küchenchefin Zürichs. Aus Hamburg ist das Gerald Zogbaum von der „Küchenwerkstatt“, Matthias Ludwigs aus Köln, Patissier des Jahres 2009 und Autor von zwei Fachbüchern, sowie Bernd Siefert aus Michelstadt als Weltmeister der Konditoren, Inhaber der gleichnamigen Konditorei und Autor zahlreicher Kochbücher.

Das deutsche Quartett vervollständigt Michael Minarsch, Sous-Chef auf Burg Staufeneck, Salach, auch ein Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V., u. a. mit seiner Kreation „Allerlei vom Kaninchen“. Zu beziehen ist das Buch über www.hug-luzern.ch. ❮

Von einem, der in die Welt zog

Klaus Dieterich ist heute gastronomischer Leiter bei der Allianz Deutschland AG und erinnert sich, wie alles begann. Im Gespräch zeigt er auf, welche Chancen und Möglichkeiten die Gastronomie bietet. Voraussetzung sind natürlich Mut und Durchhaltevermögen. Und auch ein wenig Bereitschaft, spannende Abenteuer zu erleben.

Klaus Dieterich ist Sohn eines Bäckers und daher kam auch nichts anderes als eine Konditorlehre in Frage. Als 15-Jähriger kreiste seine Welt um Kuchen, Torten und Eiscreme. Auf die Frage, was heute sein Lieblingskuchen ist, kommt eine spontane Antwort: „Käsekuchen, deutsch oder auch amerikanisch." Nach der Gesellenprüfung stellte er schnell fest, dass Konditor nicht sein Traumberuf ist. Er inserierte in der AHGZ: Konditor sucht Kochlehrstelle. Aus den vielen Angeboten, die er bekam, suchte er sich das Schönste aus: das Kurhotel Mitteltal. Dort arbeitete er direkt mit Hermine Bareiss in der Patisserie. Nur langsam wurde ihm die Chance gegeben, in der Küche zu arbeiten, sein Lehrherr Paul Mertschuweid führte das Küchenregiment mit harter Hand. Nach abgeschlossener Kochlehre arbeitete er dann als Chef-Patissier im französischen Restaurant des Hotels Bareiss. Viele seiner damaligen Kollegen begleiten heute Top-Positionen rund um die Welt.

ALS KOCH AUF KREUZFAHRT

Nach der Bundeswehrzeit kam dann die große Wende im Leben des Jungkochs. In Düsseldorf arbeitete er mit einem Kollegen zusammen, der braun gebrannt aus der Karibik kam: Er arbeitete als Koch auf einem Kreuzfahrtschiff. Für den jungen Klaus Dieterich war sofort klar, dass ein Kreuzfahrtschiff in der Karibik seine nächste Anstellung sein musste. Nach nur einem Anruf hatte er die Zusage auf der Sea Cloud, dem damals

Links: Klaus Dieterich als Jungkoch auf der „Sea Cloud" (1980).
Rechts: In der Küche unter Deck geht es eng zu (1980).

größten Passagiersegelschiff der Welt. Drei Tage später ging es los. Zitat Klaus Dieterich: „Und da stand ich nun auf Martinique. Mit einem Hauptschulabschluss, einer Kochlehre und ohne nennenswerte Sprachkenntnisse."

ORGANISATION IST SEIN STECKENPFERD

Und was ab jetzt im Leben von Klaus Dieterich geschah, liest sich wie ein Abenteuerroman. Er durchsegelte auf der Sea Cloud ein Jahr lang die Karibik und lernte Weltoffenheit. Gäste wie Mick Jagger oder auch Ronald Reagan waren an der Tagesordnung. Sein letzter Törn war nach Nizza, und wieder zu Hause angekommen, war ihm die ländliche Welt im Remstal viel zu eng. Ein Freund von der Sea Cloud lebte in Indonesien und lud ihn zu seiner Hochzeit ein. Aus diesem Kurztrip wurde eine 5-monatige Reise durch Indonesien nach Bali.

Danach ging es in die Sonnenalp nach Ofterschwang als Demi-Chef-Tournand (wird auf allen Posten eingesetzt). Um seine Englischkenntnisse zu verbessern, wechselte er nach London in das Hilton International, wo er drei Jahre als Chef de Partie-Tournand arbeitete. In seinem neuen Team betreute er weltweit ausgewählte Hilton Hotels bei den deutschen Wochen. Ein weiterer Zufall führte Klaus Dieterich mit einem Freund zusammen nach Jamaika, wo die beiden als Chef und Sous-Chef im Marbella-Club arbeiteten. Weitere Stationen waren das Hilton in München und das Souvretta-Haus in St. Moritz, wo er als Chef-Restaurateur arbeitete.

Bereits hier stellte sich heraus, dass Klaus Dieterich ein besonders Händchen für die Wirtschaftlichkeit der Gastronomie hatte: Organisation war sein Steckenpferd. Sein heimlicher Traum war jedoch, wieder in die Karibik zurückzukehren, der mit einem Anruf vom Hotel Steigenberger aus ›

» St. Lucia wahr wurde. Als Sous-Chef waren für ihn die Kultur und die Arbeitseinstellung der Einheimischen die größte Herausforderung. An Regentagen erschienen viele Mitarbeiter nicht. Klaus Dieterich stand vor einem Rätsel, bis er verstand, dass es auf St. Lucia nicht schicklich ist, nasse Füße und Haare zu bekommen. Von nun an war Improvisation angesagt. Durch seine gute Fachkenntnis und Integration war er mehrere Jahre Küchenchef.

Klaus Dieterich mit Bundeskanzlerin Angela Merkel beim Bundesparteitag der CDU (2010).

LEISTUNG UND NETZWERK

Durch die vielen internationalen Kollegen wurde sein persönliches Netzwerk immer besser und er machte Station auf Barbados im Kings Beach Hotel. Ein Freund von ihm war dort Direktor und Klaus Dieterich baute mit ihm zusammen das Hotel auf. Eines Tages stellte er sich jedoch die Frage, ob er für immer in der Karibik bleiben wollte. Es zog ihn zurück nach Europa. Zitat Klaus Dieterich: „Die Karibik ist traumhaft schön, aber man verlernt das Handwerk. Dort steht Improvisation an erster Stelle.“ Auch jetzt half sein Netzwerk. Nach nur einem Telefonat hatte er die Position des Premier-Sous-Chefs im London Savoy-Hotel. Als Chef von 6 Sous-Chefs gab es viel Arbeit, aber auch viel Erfolg. Er bekochte die Royal Family und auch Luciano Pavarotti.

Aber Klaus Dieterich wollte wieder zurück nach Deutschland. Dieser Weg wurde ihm durch eine Anstellung als Küchenchef im Hotel Kempinski in Berlin ermöglicht. Hier arbeitete er erstmalig nach seinen wirklichen Fähigkeiten. Sein Organisationstalent und sein Kostenbewusstsein brachten ihn in eine neue Verantwortung. Auf Wunsch seines Vaters besuchte Klaus Dieterich die Meisterschule in Heidelberg und schloss als Küchenmeister ab. Dort knüpfte er auch Verbindungen zur Meistervereinigung Gastronom und wurde Mitglied.

Zurück in der Heimat bekam er ein Angebot als Küchenchef von der Südwestdeutschen Landesbank in Stuttgart. Dort blieb er drei Jahre, bevor die Allianz Deutschland AG die Stelle des Gastro-Leiters ausschrieb. Das war genau das, was Klaus Dieterich wollte, die perfekte Stelle für ihn. Seit 1997 arbeitet er in dieser Position und ist glücklich. Er hat viel gesehen und viel erlebt. Das hat ihn zu dem gemacht, der er heute ist: ein Organisator und Motivator, der seine Mitarbeiter fördert und Teil des Teams ist. ❮

Grünkernrisotto statt Braten

Fritz Kuhn zeichnet zehn Kantinen der Region aus

Stuttgart – In Banken und Versicherungen der Region wird anscheinend besonders bewusst gekocht: Unter den zehn Betriebsküchen, die am Freitag für ihre vorbildliche Verwendung regionaler Lebensmittel geehrt wurden, sind unter anderem die Kantine der Landesbank Baden-Württemberg, der Kreissparkasse Ludwigsburg sowie der Allianz Versicherung.

VON BARBARA WILHELM

„Verstehen Sie sich als Pioniere der neuen Landwirtschaft“, sagte Fritz Kuhn, Parteivorsitzender von Bündnis 90/Die Grünen, den Küchenchefs bei der Preisverleihung in der Stuttgarter Bauernmarkthalle. An dem Kantinenwettbewerb, der vom Forum Region Stuttgart veranstaltet und von den SV Versicherungen gesponsert wurde, hatten 38 Großküchen mittelständischer und großer Unternehmen teilgenommen. Bewertet wurde neben der Verwendung von regionalen Produkten auch, ob die Lebensmittel tiefgefroren und küchenfertig oder frisch und unbehandelt angeliefert werden. Auch für die Länge der Lieferwege gab es Noten von der zehnköpfigen Jury.

Kuhn, der – noch als Vorstandsmitglied des Forums – den Wettbewerb mit angeregt hatte, betonte, wer Lebensmittel aus der Region verwende, leiste einen wichtigen Beitrag zur Verkehrsvermeidung. Das Kochen mit heimischen Produkten mache den Menschen zudem etwas über ihre Region bewusst: dass die Region Stuttgart nämlich nicht nur eine industrielle sei, so Kuhn, sondern „dass wir an allen Ecken und Enden noch landwirtschaftliche Produktion haben“. Kuhn forderte, weitere Kantinen des öffentlichen Dienstes und von Firmen sollten Schritt für Schritt auf regionale und ökologisch produzierte Produkte umstellen. Nur so könne das Ziel der Bundesregierung erreicht werden, zehn Prozent der Lebensmittel ökologisch zu erzeugen. „Gehen Sie mutig die Schritte in Richtung bewusste Ernährung weiter“, ermunterte Kuhn die Köche, auch wenn das in der Praxis sicher zu Diskussionen mit der Belegschaft führen werde.

„Es muss aber nicht immer der Schweinebraten sein“, meint Kuhn, „sondern auch mal das Grünkernrisotto“.

Die stolzen Sieger — Foto: Susanne Kern

Ein sportliches Restaurant

Mitten im Naherholungsgebiet Waldau betreiben Frank und Jana Rörich das Kickers Club-Restaurant. Die direkte Nachbarschaft zum Fernsehturm, Haus des Waldes und DAV-Kletterzentrum machen die Lage einzigartig.

Angefangen hat alles der Vater Gustav Rörich. Als gelernter Metzgermeister und Betriebsleiter der MEGA Stuttgart, wo Qualität und regionale Produkte schon immer groß geschrieben wurden. Gemeinsam mit Walter Daferner legten die beiden den Grundstock in das damalige Neckarstadion (heute Mercedes-Benz-Arena), wo sie über 15 Jahre das Stadion bewirtschafteten und ebenso das Waldaustadion (heute GAZi-Stadion) unter der Firmierung „Stadion-Gastronomie Daferner und Rörich“. 2002 erfolgte dann die Übernahme des Kickers Club-Restaurants mit GAZi-Stadion durch die Familie Rörich.

Das Kickers Club-Restaurant steht für saisonale und regionale Küche. Durchgehend warme Küche mit täglich wechselndem Mittagstisch. Vom Wintergarten und der Terrasse genießen die Gäste einen schönen Blick direkt auf die Sportplätze. Die Räume sind ausgelegt auf 20–200 Gäste. Für große Events können alle Wände entfernt werden zu einem großen Saal. Im Wintergarten finden 20–30 Personen Platz, auf der schönen Terrasse 150–180 Gäste. Parkplätze sind direkt am Restaurant reichlich vorhanden. Die Räumlichkeiten sind geeignet für Familienfeiern und Firmenevents jeder Art. Die Gäste setzen sich ›

» hauptsächlich aus Wandergruppen, Senioren, Mitarbeitern der umliegenden Firmen und Sportlern zusammen.

EIN GUTES TEAM

Den Ursprung hat die Familie Rörich in Winterbach im Remstal. Die Oma Rörich kommt aus Manolzweiler aus dem Gasthof Hirsch, der heute von der Familie Daferner betrieben wird. Frank Rörich hat seine Kochlehre im Restaurant Hasen in Kornwestheim absolviert. Anschließend kam eine Station als Bankett-Koch und Entremetier im Schloss Rheinhardtshausen in Eltville, dann folgte der Walserhof im kleinen Walsertal. Zwischendurch schaute er natürlich immer wieder in den elterlichen Betrieb, bevor es ihn jedoch hinaus in die Welt zog. Auf dem Kreuzfahrtschiff MS-Bremen bereiste Frank Rörich die Antarktis, Südafrika, die Seychellen und Griechenland. Dann zog es Frank Rörich wieder nach Hause, wo er seine Meisterprüfung absolvierte.

Seine Frau Jana ist gelernte Touristikfachfrau und hat zusätzlich eine Lehre als Restaurantfachfrau im Adler in Asperg absolviert. Sie organisiert den Service und die Anfragen und so „nebenbei“ noch ihre zwei gemeinsamen Kinder.

ERFOLGREICH MITEINANDER

Die Familien Rörich betreiben das Kickers Club-Restaurant, das Hotel Jägerhaus in Esslingen sowie das Restaurant Ochsen in Neuhausen. Das Jägerhaus und der Ochsen werden vom Bruder Jochen Rörich zusammen mit seiner Frau Ivonne geführt. Vater Gustav kreist über allen Betrieben gleichzeitig und schaut nach dem Rechten. Und wenn er nur das Wild aus der eigenen Jagd verteilt. Alle Betriebe arbeiten komplett ohne Fertigprodukte. Regionale Produkte sind die Basis für alle Gerichte. Frank Rörich kennt alle seine Lieferanten, angefangen vom Anbauer des Ackersalats bis hin zu dem Züchter der Limousin-Rinder. Auf die Frage nach seinem Erfolgsrezept antwortet er lässig: „An jedem Tag vor Ort sein. Ich möchte immer für meine Gäste greifbar sein.“ ‹

Eine der schönsten Terrassen auf der Waldau: Das Kickers Club-Restaurant.

Die sympathischen Betreiber des Kickers Club-Restaurant, Frank und Jana Rörich.

Sehenswert: das Jägerhaus in Esslingen, geleitet von Jochen und Ivonne Rörich.

Der gemütliche Außenbereich des Jägerhauses lädt zum Verweilen ein.

Kickers Club-Restaurant
Königsträßle 58
70597 Stuttgart-Degerloch

Telefon: 0711/762395
Fax: 0711/7678986
E-Mail: info@kickers-clubrestaurant.de
www.kickers-clubrestaurant.de

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag
ab 10.30 Uhr, kein Ruhetag

Restaurant Ochsen
Kirchstraße 12
73765 Neuhausen

Telefon: 07158/67016
Fax: 07158/9865385
E-Mail: info@ochsen-neuhausen.de
www.ochsen-neuhausen.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag
11.00 bis 24.00 Uhr, Montag Ruhetag

Hotel Jägerhaus
Römerstraße 1–2
73732 Esslingen

Telefon: 0711/370330
Fax: 0711/3703343
E-Mail: info@jaegerhaus-esslingen.de
www.jaegerhaus-esslingen.de

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag
7.00 bis 23.00 Uhr, kein Ruhetag

Gefüllte Kalbsbrust

Rezept für 4 Personen

1 kg Kalbsbrust
80 g Zwiebelwürfel
60 g Schinkenwürfel
150 g Weißbrotwürfel
20 g Butter
4 Eier
150 ml Sahne
1 TL Schnittlauch
1 TL Petersilie
1 Karotte in Würfeln
1/2 Sellerie in Würfeln
1 Zwiebel in Würfeln
150 ml Weißwein
150 ml Grand Jus
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Geröstete Weißbrotwürfel mit Ei und Sahne vermengen. Zwiebel und Schinkenwürfel anschwitzen und dazugeben. Schnittlauch und Petersilie ebenso dazugeben und gut vermengen. In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden und mit der Masse füllen. Bei 160°C ca. 1,5 Stunden im Ofen backen. Immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Während der letzten halben Stunde das Röstgemüse dazugeben. Aus Bratensaft, Röstgemüse und Weißwein eine Soße ziehen.

Aldinger trifft Aldinger

Was passiert wohl, wenn zwei Meister ihres Fachs, die außerdem denselben Namen tragen, aufeinandertreffen? Volker Aldinger, Patron des Restaurants Germania in Stuttgart Fellbach, trifft auf Gert Aldinger, den Inhaber des gleichnamigen Weingutes in Stuttgart Fellbach.

Das Restaurant von Volker Aldinger ist nur einen Steinwurf vom Weingut Aldinger entfernt. Und das ist kein Zufall. Die beiden sind verwandt und die Familien leben schon seit Generationen in direkter Nachbarschaft. Die Aldinger Großväter waren Brüder. Das Restaurant Germania ist der perfekte Ort für dieses Treffen. Hinter einer schmucken Fassade verbirgt sich ein gemütlicher Gastraum, der zum Verweilen und Genießen einlädt. Aus der vergangenen Zeit zeugt nur noch der Gewölbekeller, heute mit Fußbodenheizung, für bis zu 50 Gäste. Das perfekte Ambiente für geschlossene Gesellschaften und Feiern jeder Art. Ich werde mit herzlicher Freundlichkeit empfangen und der schön gedeckte Tisch lässt schon viel ahnen.

KOCHEN IST CHEFSACHE

Volker Aldinger führt zusammen mit seiner Frau Susanne das Restaurant Germania in der dritten Generation. Angefangen hat alles mit einer Besenwirtschaft, in der Zeit, als die Familie von Volker Aldinger noch Weinbau betrieb. Die dann folgende Generation konzentrierte sich nur noch auf die Gastronomie. Gelernt hat Volker Aldinger sein Handwerk in der Schwabenlandhalle in Fellbach und dann in den

Remsstuben Ulrichshöhe in Nürtingen-Hardt, um anschließend mit Meisterbrief das elterliche Lokal zu übernehmen. Auf die Frage nach seinem Erfolgsgeheimnis kommt eine spontane Antwort: Er konzentriert sich auf sein Kerngeschäft. Er und seine Frau, die für den perfekten Service zuständig ist, sind immer im Restaurant präsent. Nur dadurch können sie Qualität und Leistung dauerhaft auf hohem Niveau halten. Küche und Einkauf sind für Volker Aldinger Chefsache, die Rohstoffe sind Grundlage für Top-Küchenergebnisse.

Nun liegt es natürlich auf der Hand, auch Gert Aldinger zu fragen, was er an Volker Aldinger besonders schätzt. Gert Aldinger: „In der Germania kann alles blind gegessen werden. Da gibt es Verlässlichkeit in Qualität und Geschmack und einen Wohlfühlcharakter von A–Z.“ Die kulinarische Meßlatte für die Küche sei für ihn jedoch immer der Kartoffelsalat. Und da bekommt das Restaurant Germania die Höchstnote!

DIE LIEBE ZUR NATUR

Nun interessieren mich natürlich auch die Erfolgsfaktoren von Gert Aldinger: Eigentlich wollte er Architekt oder Koch werden. Als Kind wurde schon von klein auf im Weinberg gearbeitet und Gert Aldinger entdeckte hier die Liebe zur Natur. Sein Vater hat ihn früh in die Verantwortung genommen und

Anzeige

er musste eigene Entscheidungen treffen. Seine innere Antriebsfeder war jedoch immer Anerkennung.

Württemberger Weine wurden von allen Journalisten niedergeschrieben und daran wollte er etwas ändern. Gert Aldinger: „Das hat an meiner Ehre gekratzt.“ Ursprünglich war das Weingut Aldinger, wie alle anderen auch, ein Trollinger- und Riesling-Weingut. Der Grund für den übermäßigen Trollinger- und Rieslinganbau in der Region liegt viele Generationen zurück. In der Zeit der Zehnt-Abgabe waren Trollinger und Riesling unkomplizierte Reben mit hohen Erträgen. Daraus konnte leichter der Zehnt abgeführt werden. Die Veränderung beim Weingut Aldinger kam erst in den 80er Jahren. Gert Aldinger experimentierte mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc. Heute werden mit 14 Rebsorten fast alle Bereiche abgedeckt, was für Württemberg eine Besonderheit ist. Andere Anbaugebiete haben ein schmäleres Sortiment. Die aktuelle Herausforderung ist die Klimaverschiebung: Welche Rebsorten wachsen heute und welche in Zukunft am besten? Und natürlich ganz wichtig: Welche Rebsorten wünscht der Kunde? ❯

» Aber nun zum Essen. Volker Aldinger kocht einen Rehrücken mit Wacholderrahmsoße, Selleriepüree, Rosenkohl, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne. Gert Aldinger öffnet zwei Weine. Einen Lemberger 3 Stern in der Magnumflasche, gewonnen aus jungen Reben an der Burg Lichtenburg. Der Wein wird von dunklen Beerenaromen und Eukalyptus bestimmt. Der zweite Wein ist ein Untertürkheimer Gips Spätburgunder. Die Aromen sind Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren und Veilchen. Beide Weine wurden im Barrique ausgebaut.

ESSEN UND TRINKEN IST KOMMUNIKATION

Für beide Aldingers spielt der Wein zum oder im Essen eine große Rolle für den Geschmack. Als Faustregel sagen beide, ein fruchtiger, weicher Wein passt besser zu einem Essen mit weichen Aromen. Und dabei ist völlig egal, ob es sich um ein einfaches oder komplexes Essen handelt.

Gert und Volker Aldinger sehen Essen als Kommunikation. Auch bei der Frage nach ihren Lieblingsgerichten sind sich beide fast einig, sie bevorzugen eine Küche, die nicht mit Reizen überflutet ist. Gert Aldinger: Kalbsbries mit Kartoffelsalat und Holzbackofenbrot. Bei der Weinauswahl kommt Weltoffenheit durch. Seine Lieblingsweine sind: Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Riesling, Weißburgunder und Grüner Veltliner. Volker Aldinger: Paniertes Kalbskotelett mit Kartoffelsalat und dazu einen Sauvignon Blanc.

Das Erfolgsgeheimnis beider Aldingers ist zweifelsohne der Hang zu traditionellen Produkten. Diese dürfen gerne neu interpretiert sein. Beide sind für neue und spannende Themen immer offen. An dem Nachmittag habe ich jedoch einen Satz gehört, der für mich der eigentliche Erfolgsfaktor ist: „Die Familie ist der Betrieb und der Betrieb ist die Familie.“ «

Restaurant Germania
Schmerstraße 6
70734 Fellbach
Telefon: 0711/582037
Fax: 0711/582077
E-Mail: info@aldingers-germania.de
www.aldingers-germania.de

Öffnungszeiten (Küche): Dienstag bis Samstag 12.00–13.45 Uhr und 18.00–21.15 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag

Weingut Gerhard Aldinger
Schmerstraße 25
70734 Fellbach
Telefon: 0711/581417
Fax: 0711/581488
E-Mail: info@weingut-aldinger.de
www.weingut-aldinger.de

Öffnungszeiten: 9.00–12.00 Uhr und 14.00–18.00 Uhr, Samstag 9.00–13.00 Uhr

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

tellertaxi
catering-equipment & service

Was wohl dabei herauskommt, wenn einer Ihrer **MVG-Kollegen** einen **Equipmentverleih** gründet und noch dazu Ihre Probleme im Cateringgeschäft kennt?

Das Ergebnis sehen Sie auf der **INTERGASTRA** in **Halle 5** am **Stand A30**, oder einfacher gesagt genau **gegenüber der MVG!**

07143-969099-0 · info@tellertaxi.de

www.tellertaxi.de