



Meister
Vereinigung
DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

APRIL 2019 – Ausgabe #56



FRÜHJAHR
2019
GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN!

08 | NEUJAHRSEMPFANG
Der europäische Gedanke zählt

12 | DIE PURE NATUR
Unterwegs an Teck und Fils

18 | VON KOPF BIS FUSS
Respekt gegenüber dem Tier

Neue Schlemmerbanden braucht das Land

Die MVG Schlemmerbande e.V. ist ein Förderverein unter der Schirmherrschaft von Gerlinde Kretschmann, den es schon bald in ganz Baden-Württemberg geben wird. Damit diese großartige Idee wachsen kann, suchen die Initiatoren – die Meistervereinigung Gastronom e.V. und die AOK Baden-Württemberg – tatkräftige und finanzielle Unterstützer. Egal ob Privatperson, Firma oder Gemeinde, jeder kann den Förderverein Schlemmerbande durch eine Mitgliedschaft oder eine einmalige Spende unterstützen. Anträge auf Fördermitgliedschaft zur „MVG Schlemmerbande“ erhalten Sie unter info@meistervereinigung.de.

Mehr zum Projekt selbst und zur Gründung einer Schlemmerbande in Ihrer Stadt finden Sie auf:

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de



04

NEUJAHRSEMPFANG IN STUTTART



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

Verehrte Leserinnen und Leser,

Willkommen im Jahr 2019.. Sie halten unser Frühlingsheft in den Händen. Wir freuen uns, dass wir ab dieser Ausgabe noch mehr Platz im Meistermagazin haben vor allem für unsere Schlemmerbande. Ab Seite 12 finden Sie die neuere Termine und News rund um unsere Genussentdecker, die übrigens auch wieder beim Neujahrsempfang von Ministerpräsident Winfried Kretschmann mit erstklassigen, selbstgerollten Maultaschen glänzt haben.

Mit unserem ReisetHEMA „Pure Natur“ entführen wir Sie dieses Mal in die Region rund um Kirchheim unter Teck und verleiten Sie, dazu den Alaufstieg, der ja bekanntlich ein echtes Nadelöhr ist, natürlich und genussvoll zu umfahren. Abseits von ausgetrampelten Pfaden waren wir einmal mehr dem reinen Naturgenuss und so manchem Meister auf der Spur.

In unserer Rubrik „Foodbloggerin trifft Meister“ hat Kerstin Getto dieses Mal unseren Meisterkollegen Markus Eberhardinger im Bäckerhaus – Weinstube und Café besucht und hat so manches über seine „Nose to Tail“-Idee sowie ein paar spannende Rezepte mit nach Hause genommen. Dabei kam nicht nur klassisches Kalbfleisch unters Messer, vielmehr ging es endlich mal auch um das Thema „Innereien“.

Lassen Sie sich frühlingshaft inspirieren und besuchen Sie gerne unsere Webseite meistervereinigung.de. Hier halten wir viele Rezepte und Tipps für Sie bereit.

Ich grüße Sie herzlich und wünsche Ihnen einen grandiosen Frühling.

Ihr Uwe Staiger

14

STADT-LAND-FLUSS DIE PURE NATUR



22

VON KOPF BIS FUSS RESPEKT GEGENÜBER DEM TIER



Der europäische Gedanke zählt

Ein vereintes Europa als oberstes strategisches Interesse



Rund 800 Gäste waren der Einladung von Ministerpräsident Winfried Kretschmann zum Neujahrsempfang der Landesregierung im Stuttgarter Neuen Schloss gefolgt. In seiner Begrüßung hob Winfried Kretschmann besonders das haupt- und ehrenamtliche Engagement der Gäste für Europa hervor. „Menschen, die sich für Europa einsetzen, sind auch für Baden-Württemberg unverzichtbar“, so Ministerpräsident Kretschmann. Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., die auch europaweit Caterings ausrichtet, war dieses Jahr erneut für den kulinarischen Rahmen verantwortlich.

Der diesjährige Neujahrsempfang der Landesregierung stand unter dem Motto „Europa“. Geladen waren rund 800 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Kultur, die sich alle in besonderem Maße um den europäischen Gedanken verdient gemacht haben. Den Schwerpunkt bildeten KooperationspartnerInnen aus den Bereichen grenzüberschreitende Zusammenarbeit am Oberrhein, am Bodensee, dem Donauraum und mit Frankreich, der transnationalen Arbeitsgemeinschaft „Vier Motoren für Europa“ sowie TeilnehmerInnen der Bürgerdialoge der Veranstaltungsreihe „Europadialog“. In der Veranstaltungsreihe werden von ZufallsbürgerInnen gesellschaftlich relevante Themenfelder zu europapolitischen Fragen identifiziert, diskutiert und zur Debatte angestoßen, mit dem Ergebnis eines Europa-Leitbildes der Landesregierung, das weiterführend an die Europäische Kommission übergeben wird.

Nach dem Aperitif mit ersten Köstlichkeiten dankte Ministerpräsident Winfried Kretschmann den Gästen besonders für ihr haupt- und ehren-

amtliches Engagement für Europa. „Gerade in einem Jahr, das für Europa mit den Europawahlen ein entscheidendes Jahr werden wird – wahrscheinlich sogar eins für die Geschichtsbücher – sind Menschen, die sich für Europa einsetzen, auch für Baden-Württemberg unverzichtbar“, so der Ministerpräsident.

Weitere wichtige Anliegen waren dem Ministerpräsidenten die außenpolitische Lage der Welt unter den USA und China sowie die aktuellen Herausforderungen zur Thematik des Brexits: „Zum ersten Mal in ihrer Geschichte wird die Europäische Union nicht größer, sondern kleiner. Großbritannien ist einer unserer wichtigsten Handelspartner. Gerade die Automobilindustrie ist stark mit Großbritannien verflochten. Deshalb verfolgen wir die derzeitigen Entwicklungen mit Sorge. Die Folgen eines unregulierten Brexits wären gravierend. Und deshalb darf das Ganze jetzt nicht an ein paar Wochen scheitern. Etwas mehr Zeit für die Briten wäre sinnvoll, auch wenn kein Anlass für Nachverhandlungen besteht.“

Baden-Württemberg hat laut Kretschmann eine ganz besondere Verantwortung für Europa: „Wir verstehen uns spätestens seit Lothar Späth als Motor Europas – und gerade aktuell braucht es mehr Motoren als Bremsen. Lassen Sie uns gemeinsam eine Antwort geben, die den Bürgerinnen und Bürgern wirklich hilft. Lassen Sie uns gemeinsam für ein starkes, erneuertes, vereintes Europa arbeiten.“ mahnte der Landesvater.

„Dies können wir nur bestätigen“, so der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V., Uwe Staiger. „Seit Jahren pflegen wir eine enge und gute Zusammenarbeit mit Schweizer Verbänden wie der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne. Darüber hinaus verbindet uns eine langjährige und intensive Freundschaft zu Köchen aus Luxemburg und Schweden. Wir alle profitieren aus der länderübergreifenden Zusammenarbeit.“ Als besonderer Motor unterstützt die Meistervereinigung deshalb erstmals die im Rahmen der INTERGASTRA stattfindende „Olympiade der Köche 2020“.

Nach der Kabinettsvorstellung und einer kurzen Darbietung des Kammerchors des Humboldt-Gymnasiums Ulm stieß der Ministerpräsident mit seiner Frau



Gerlinde Kretschmann – Schirmherrin des Projekts „MVG Schlemmerbande – die Genussentdecker e. V.“ – und den geladenen Gästen auf das neue Jahr an. Anschließend gab es bei leckeren Köstlichkeiten aus regionalen Produkten ausreichend Gelegenheit, mit Ministerpräsident Winfried Kretschmann ins Gespräch zu kommen. Insgesamt 45 Meisterköche und 100 Servicekräfte aus ganz Baden-Württemberg, darunter zahlreiche Schüler und Lehrer der Landesberufsschule Bad Überkingen, trugen dazu bei, diesem festlichen Anlass einen gebührenden kulinarischen Rahmen zu verleihen. Ein Highlight stellte erneut der Anschnitt der Baden-Württemberg-Torte durch Ministerpräsident Kretschmann dar, zur Freude unseres Meisterkollegen Andreas Kottmann, der die Torte dieses Jahr gestalten durfte.

Der bereits dritte Neujahrsempfang der grün-schwarzen Landesregierung bot eine gelungene Plattform für die Meistervereinigung, die erneut kulinarisch regional für Baden-Württemberg glänzen konnte, nicht zu vergessen die Maultaschenpräsentation der Kinder der Schlemmerbande. Nach einem langen Abend mit intensiven Gesprächen und vielen neuen Blickwinkeln wurde zufrieden die Heimreise angetreten.

MEISTERLICH ZUBEREITET Baden-Württemberg kulinarisch kreativ

- Törtchen von der Honauer Lachsforelle, Brunnenkresse und Rieslingelee
- Kaninchen-Galantine mit Hutzlfrüchten auf eingelegten Pfeffertrauben
- Strudel von der gepökelten Kalbschulter, Süßkartoffel und Mangold
- Brot-Lolli mit Bremelauer Frischkäse, Nüssen und Wurzelgemüse
- Veganes Topinambur-Süpple im Minigläsle mit geröstetem Kürbistramezzini
- Röllchen von der Albgockelbrust mit Schwarzwälder Schinken und getrockneten Äpfeln auf Sprossen-Apfelsalätchen
- Terrine von Bodenseefischen mit milder Feigen-Senfcreme
- Hausgeräucherter Rehschinken auf Schwarzwurzelmousse
- Pflücksalätchen mit gerösteten Kernen und Quinoa-Chip
- Kichererbsen-Kartoffelbällchen in Pankokruste gebacken auf Kürbisragout
- Eingemachtes Kalbfleisch, vom Stauferrind mit Rahmsöbtle vom Apfel und schwäbischem Whisky der Destillerie Rabel auf glasiertem Karottengemüse und Dinkelspätzle
- Geschmorte Wildschweinkeule aus dem Schönbuch, schwäbische Cidresoße auf Rahmwirsing und Serviettenknödel
- Gebratenes Lachsforellenfilet aus Honau an Silvanersöbtle, Wurzelgemüse und Kräuterkartoffele
- Steckrüben-Kartoffel-Gratin mit gebratenen Birnen, Cranberries und Ziegenkäse, Kräutersauce
- Vegane Küchle vom Alb-Quinoa auf winterlichem Gemüseragout
- Maultaschendemonstration mit den Kindern der Schlemmerbande
- Schwäbische Maultasche mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmälze
- Gebrannte Grießcreme mit beschwipsten Zwetschgen
- Ofenschlupfer mit confierten Vanilleäpfeln
- Quitteneis auf Haselnuss-Crumble und Kompott
- Rotwein-Birnen-Mousse mit Strudelblättern
- Karamellisiertes Kürbis-Eis-Konfekt auf Zitrusfrüchte-Ragout
- Käseauswahl der Käserei Altschulzenhof mit Chutneys eingelegten Essigfrüchten und Brotauswahl

DIE MEISTERKÖCHE DES NEUJAHRSEMPFANGS

-  HANS JOACHIM BURGER
Café-Pension Endehof,
Elzach-Oberprechtal
 -  MARKUS EBERHARDINGER
Zum Bäckerhaus, Weinstube & Café,
Ebersbach-Roßwälden
 -  ULLI KELLENBENZ
Hotel-Restaurant Löwen, Süßen
 -  ALFONS KÖHLER
Köhlers Krone, Ehingen-Dächingen
 -  VOLKER KREHL
Krehl's Linde, Stuttgart
 -  ANDREAS MÜLLER
Better Taste GmbH, Bönningheim
 -  DANIEL RICHTER
Öventhütte im Resort Öschberghof,
Donaueschingen
 -  UWE STAIGER
Staigers Waldhorn, Plochingen
Staiger's Essbar, Wernau
 -  SAMUEL SUCHER
Gasthaus Hirsch,
Schondorf-Oberberken
 -  GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein
- Käseauswahl: Altschulzenhof, Münzsdorf



Abschied von Dieter Wägerle

Dieter Wägerle, langjähriger Vorsitzender und Ehrenpräsident der „Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg“, ist tot. Der Gastronom, der mit seinem Restaurant „Stumpenhof“ in Plochingen weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt wurde, starb nach langer Krankheit im Alter von 80 Jahren.

Dieter Wägerle zählte zu den großen Persönlichkeiten unter Baden-Württembergs Küchenmeistern, und es ist sicher nicht übertrieben, ihn als einen der „Baumeister“ des „Genießerlandes“ im deutschen Südwesten zu bezeichnen. Sein Berufsleben war reich an Erfolgen. So hat den Plochinger „Stumpenhof“ gemeinsam mit seiner Frau Gretel aus bescheidenen Anfängen zu einem hoch angesehenen über die Grenzen der Region hinaus bekannten Speiserestaurant und zu einem der renommiertesten Ausbildungsbetriebe im Land entwickelt. Zahlreiche Köchinnen und Köche, die bis heute das kulinarische Image Baden-Württembergs positiv prägen, sind durch die gute, aber auch anspruchsvolle Schule Dieter Wägerles gegangen. Der „Stumpenhof“ wird von seinem Sohn Uli mit Frau Beate überaus erfolgreich weitergeführt.

Dem gesamten Hotel- und Gaststätten-gewerbe war Dieter Wägerle über Jahrzehnte

hinweg eng verbunden. Im verbandseigenen „Bildungszentrum Gastgewerbe“, der heutigen DEHOGA Akademie in Bad Überkingen, gehörte er zu den bekanntesten und beliebtesten Referenten, weil er nicht nur durch hohe fachliche Kompetenz überzeugte, sondern es auch hervorragend verstand, sein Wissen an andere weiterzugeben.

Als Mitglied der Deutschen Köche-Nationalmannschaft war Wägerle ebenfalls sehr erfolgreich. Für seine großen Verdienste um die Küchenkultur wurde er unter anderem mit der Verdienstmedaille des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet.

Auch für die Meistervereinigung Gastronom, die er viele Jahre lang sehr erfolgreich führte, war Dieter Wägerle eine prägende Persönlichkeit. Unter seiner Leitung wuchs unsere Vereinigung kräftig. Mit unserem reddegewandten und sympathischen Dieter Wägerle an der Spitze, konnten wir viel für das Ansehen des Küchenmeister- und Kochberufs im Land erreichen.

Mit Dieter Wägerle verliert die gastgewerbliche Branche im Land eine herausragende Persönlichkeit. Wir, seine Meistervereinigung Baden-Württemberg e. V., werden ihn in dankbarer Erinnerung behalten.

Meistervereinigung wartet mit viel neuem Engagement auf

Hauptversammlung 2019 der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Am 25. März fand im Haus der Württembergischen Versicherung in Stuttgart die diesjährige Hauptversammlung statt. Nach der offiziellen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Uwe Staiger nahm Toni Darms, Abgesandter unseres Schweizer Partnervereins „Gilde Schweiz“, die Gelegenheit wahr, Grußworte an die Versammlung zu richten. Er überreichte eine Einladung zum Wandertag und betonte, wie wichtig die kollegiale Freundschaft beider Vereinigungen ist. Nachfolgend erhob sich die Versammlung in Gedenken an die Verstorbenen zu einer Schweigeminute für die verstorbenen Mitglieder Lothar Schmid, Frank Widmann (Wimsheim), Richard Schäfer, Gunter Arbogast, Walter Allinger, Dieter Wägerle, Hans-Peter Kotheder und Wolfgang Danner.

Unser Ehrenpräsident Friedrich Nagel hielt eine Laudatio über unseren verstorbenen Ehrenpräsidenten Dieter Wägerle, welcher die MVG jahrelang maßgeblich geprägt hatte, zu ersehen auf der vorhergehenden Seite.

Im Jahresrückblick 2018 erwähnte Uwe Staiger besonders unsere Seminarreihe für Auszubildende,

die durch Sigrun Bay betreut wird, unsere Aktivitäten der KLM, betreut durch Andreas Kohler, den MVG-Wandertag, die INTERGASTRA im Februar 2018, unseren Wettbewerb „Die Besten 10“, sowie das Jahresabschlussessen im November 2018, das bei unserem Kollegen Jörg Sackmann in Baiersbronn abgehalten wurde. Im Anschluss ging Schatzmeister Alfons Köhler auf den Bericht der MVG Service GmbH ein. Neben der Erwähnung der geleisteten Aktivitäten, bedankten sich sowohl Alfons Köhler als auch Uwe Staiger bei allen teilnehmenden Mitgliedern für die stets sehr gute und reibungslose Zusammenarbeit bei den verschiedensten Groß-Caterings. Ebenfalls großen Dank sprach die Geschäftsstelle an alle Kollegen aus, die sich das ganze Jahr hindurch für die MVG engagieren und die bei allen großen Veranstaltungen sehr gut Hand in Hand zusammenarbeiten. Dadurch erzielen wir regelmäßig sehr gute Ergebnisse und erhalten ein ebenso positives Feedback, was sich auch in der Außenwirkung der Meistervereinigung widerspiegelt.



Gleich im Anschluss berichtete Frank Widmann – stellvertretender Vorsitzender der MVG – über die diversen Wettbewerbe bei der INTERGASTRA 2018. Hier hob er besonders das sehr hohe Niveau des Gemüse-Schnitz-Wettbewerbes hervor, welcher international besetzt war. Im kommenden Jahr ergibt es dagegen keinen Sinn, neben der IKA kleine Wettbewerbe auf der INTERGASTRA zu organisieren, denn es werden bereits 20 Küchen auf der Messe benötigt, um die verschiedenen internationalen Wettbewerbe unterzubringen. Wir werden 2020 bei der IKA eng mit dem Verband der Köche zusammenarbeiten. Wir wollen uns gut präsentieren, wenn die Welt der Köche bei uns in Stuttgart zu Gast ist. Unsere Aufgabe wird hauptsächlich im organisatorischen Bereich sein, damit alles rund läuft. Daher bitten wir alle Mitglieder, sich bei dieser großen Organisation personell mit einzubringen. Unser eigener Auszubildenden-Wettbewerb „Die Besten 10“ fand im Jahr 2018 ebenfalls erstmalig auf der INTERGASTRA statt. Eine weitere Premiere war die Austragung des Wettbewerbs als Kombi-Wettbewerb, das heißt, die Auszubildenden traten in Teams an: jeweils ein Auszubildender aus dem Servicebereich und ein Auszubildender aus dem Küchenbereich. Im laufenden Jahr freuen wir uns auf einen interessanten Wettbewerb in der Landesberufsschule in Calw mit acht Teilnehmer-Teams.

Mit den Worten: „MVG ein Leben lang – von der Schlemmerbande bis zur KLM“ stimmte Uwe Staiger in Punkt 4 der Tagesordnung ein. Wir konnten für unsere Neuausrichtung zwei junge Kollegen, Andreas Kottmann und Andreas Widmann in den Ausschuss dazugewinnen. Wir wollen aus dem Bereich Schlemmerbande den Faden weiterspannen über unser MVG-Azubi-Programm, bis zu einem Projekt, welches im Augenblick noch in den Kinderschuhen steckt: „Vom Geselle zum Meister“. Auf den kurzen Bericht von Andreas Kohler über die Aktivitäten der KLM folgte der Geschäfts- und Kassenbericht vom Geschäftsstellenleiter Alfons Köhler. Nach dem Kassen-Prüfungsbericht konnte die gesamte Vorstandschaft durch Karl Knipp von der Versammlung einstimmig entlastet werden.

Nach der offiziellen Aufnahme der neuen Mitglieder – Oliver Inderst, Alexander Michel, Thomas Bühler, Thomas Kaldma, Tobias Kneissl, Rainer Bertsche, Dennis Wiche und Matthias Werner – fanden die Neuwahlen statt. Frank Widmann und Michael Oettinger wurden von der Vorstandschaft auf eigenen Wunsch verabschiedet. Anstelle von Frank Widmann wurde Nicole Domon als stellvertretende Vorsitzende gewählt. Für Michael Oettinger wurde Matthias Kübler zum Schriftführer gewählt. – Auf die freigewordenen Plätze als Beisitzer im Ausschuss wählte die Versammlung Andreas Widmann und Andreas Kottmann.

Neue Mitglieder & Jubilare der MVG



Oliver Inderst



Thomas Bühler



Klaus Dieterich



Dieter Schurr



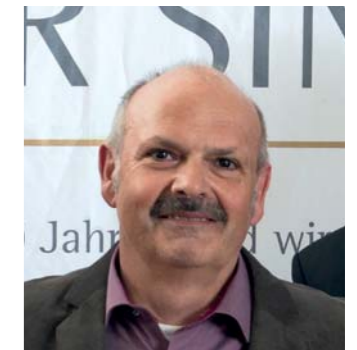
Manfred Jaiser



Wolfgang Renkewitz



Wolfgang-Johann Störl



Manfred Koch



Heinrich Koch



Oswald Kopp



Wolfgang Walter



Ehrenpräsident Friedrich Nagel



Uwe Staiger (1. Vorsitzender) und Toni Darms (Abgesandter der „Gilde Schweiz“)



Nicole Domon (stellvertretende Vorsitzende)



Andreas Widmann (Beisitzer im MVG-Ausschuss)



Frank Widmann, lange Jahre stellvertretender Vorsitzender, ist seit vielen Jahren das Gesicht der Ausstellermannschaft und der Wettbewerbe. Darüber hinaus hat er prägend für die Entwicklung der MVG mitgewirkt. Frank Widmann ist 100 Prozent MVG. Zur Verabschiedung aus dem Vorstand erhielt er als kleine Aufmerksamkeit ein Präsent.



Michael Oettinger, welcher das Azubi-Programm der MVG maßgeblich mitentwickelt hat, wurde ebenfalls mit einem Präsent verabschiedet.

Und auch dieses Jahr bot die Jahreshauptversammlung der MVG wieder einen idealen Rahmen, um langjährige und treue Mitglieder zu ehren. Ehrungen für 25 Jahre gingen an Rainer Englerth, Rainer Gaiselmann, Nikolaos Antonakakis, Klaus Dieterich, Helmut Bauer, Hannelore Honold, Werner Bühler, Christian Jagiella, Markus Polinski, Artur Vorgt, Dieter Schurr, Maria-Theresia Stock, Andreas-Sebastian Wolf. Ehrungen für 40 Jahre gingen an Manfred Jaiser, Wolfgang Renkewitz, Hans-Joachim Moritz, Wolfgang-Johann Störl, Manfred Koch und Dieter Wetzl. Für 50 Jahre wurden in diesem Jahr gleich vier Mitglieder geehrt: Heinrich Koch, Oswald Kopp, Wolfgang Walter und Manfred Glatz.

Im Anschluss an die Versammlung ließen die Mitglieder den Tag bei einem Braumeisterbuffet in Brauhaus der Schönbuch-Brauerei ausklingen.



Neujahrsempfang der Landesregierung

Auch dieses Jahr konnten die Kinder der Schlemmerbande wieder ihr volles Können auf dem Neujahrsempfang der Landesregierung im Neuen Schloss Stuttgart beweisen. Unter Anleitung diverser Kollegen der Meistervereinigung waren sie zuständig für das Zubereiten der Maultaschen für das Buffet. Und als ob das nicht schon aufregend genug wäre, gleich zu Beginn durften sie Spalier stehen für unseren Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann und seine Frau, Gerline Kretschmann, Schirmherrin des Projekts Schlemmerbande. Doch unsere Kids absolvierten dies wie wahre Profis.



BREAKING NEWS

Weitere Schlemmerbande ins Leben gerufen: Schlemmerbande Wolpertshausen

Das Projekt Schlemmerbande wächst ununterbrochen, im Februar 2019 durften wir die neue Schlemmerbande aus „Wolpertshausen“ begrüßen. Im „Goldenen Ochsen“ bei unserem Meisterkollegen Thomas Bühler in Cröffelbach fand bereits das erste Koch-Event statt. Unter Anleitung von Thomas Bühler, Hauswirtschaftsmeisterin Ingrid Groh und AOK-Ernährungsfachkraft Magdalena Rothengast wurde fachmännisch Obst und Gemüse geschnippelt.



Zu Gast bei unserem Sponsor Friedrich Dick

Ende Februar hatte die Schlemmerbande Gelegenheit, die Firma Friedrich Dick im Werk in Deizisau zu besuchen. Die Kinder konnten hautnah die Produktion eines Messers erleben. Nachfolgend konnten sie bei einem kleinen Messer-Workshop ihre Scheidekünste verbessern. Wir danken der Firma Friedrich Dick für diesen informativen und erlebnisreichen Tag. Gerline Kretschmann, Schirmherrin des Projektes der Schlemmerbande. Doch unsere Kids absolvierten dies wie wahre Profis.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WANTED

MEISTERKÖCHE ZUR BETREUUNG VON SCHLEMMERBANDEN GESUCHT!

Aktuell suchen wir für unsere neue Schlemmerbande in Erdmannshausen einen Meisterkollegen als Träger der dortigen Schlemmerbande. Bitte melden unter: info@schlemmerbande.de.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Schlemmerbande - TERMINE

AOK-KOCHWETTBEWERB AUF DER SLOW FOOD MESSE

Samstag, 27. April 2019
Für die Kinder der Schlemmerbande Heidenheim von Frank Widmann stellt dies in zweifacher Hinsicht ein besonderes Ereignis dar: Sie kochen unter Wettbewerbsbedingungen, und das vor großem Publikum auf der Slow Food Messe in Stuttgart. Am Kochwettbewerb können Kinder und Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren teilnehmen. Eine Jury, die sich aus Ernährungsexperten und Sterneköchen zusammensetzt, bewertet die Ergebnisse. Weitere Informationen finden Sie unter: aok.de/pk/bw/inhalt/aok-kochwettbewerb

BUNDESGARTENSCHAU HEILBRONN 2019

Eine einmalige Situation – sowohl die Landesgartenschau als auch die Bundesgartenschau finden 2019 beide in Baden-Württemberg statt. Die Bundesgartenschau in Heilbronn startet bereits am 17. April 2019 und endet am 6. Oktober 2019. Das weiß auch unsere Schlemmerbande zu nutzen. An folgenden Terminen können Sie die Schlemmerbande live in Aktion erleben:

Sonntag, 12. Mai 2019

Am Tag des ökologischen Landbaus auf der BUGA gastiert die Schlemmerbande auf großer Bühne: Mit unserem Meisterkollegen Janko Hilliges wird von 11-12 Uhr und von 13-14 Uhr gekocht. Hinkommen lohnt sich, die Schlemmerbanden-Kinder verteilen Gratisproben. Besonders lohnend: Die Biomusterregion Hohenlohe ist ebenfalls involviert.

Samstag, 1. Juni und Sonntag, 2. Juni 2019

Erneut gastieren die Schlemmerbanden auf der SWR-Fläche. Diesmal unter fachmännischer Leitung von Markus Eberhardinger mit der Schlemmerbande Rechberghausen und Uwe Staiger mit der Schlemmerbande Esslingen. Am 2.6. kocht dann die Schlemmerbande Ehingen mit Küchenmeister Alfons Köhler.

REMSTALGARTENSCHAU 2019

Ganz besonders freuen wir uns, dass die Schlemmerbande die Möglichkeit bekommen hat, auf der Remstalgartenschau zu kochen. Das besondere Highlight ist das neue Schlemmermobil, das der Teinacher Mineralbrunnen gesponsert hat. An den folgenden Terminen können Sie den Kindern der Schlemmerbande über die Schulter schauen:

Montag, 20. Mai 2019

um 15 Uhr im Stadtpark Schorndorf
Schlemmerbande Schorndorf: Der KidsTreff Wendepunkt, der Koch Samuel Sucher und die AOK-Ernährungsexpertin Elke Walther bereiten mit Kindern schwäbische Wraps zu.

Samstag, 29. Juni 2019 in Waiblingen

Auftritt der Schlemmerbande Esslingen

Samstag, 3. August 2019

um 11 Uhr in der Schwabenlandhalle Fellbach
Auftritt der Schlemmerbande Esslingen

Die Remstalgartenschau findet vom 10. Mai bis zum Oktober 2019 in 16 Städten und Gemeinden im Remstal statt. Weitere Informationen unter: remstal.de/veranstaltungen

Stadt, Land, Fluss

Die pure Natur

Der Alaufstieg ist ein Nadelöhr, das jeder Autofahrer nur zu gerne umfährt. Nach unserer naturnahen Erholungsreise kennen wir die besten Um- und Auswege, um Staus galant zu vermeiden. Abseits von ausgetrampelten Pfaden waren wir einmal mehr dem puren Naturgenuss und so manchem Meister auf der Spur.

Da die Schwäbische Alb bereits in mehreren Ausgaben des Meistermagazins unter die Lupe genommen wurde, möchten wir uns dieses Mal insbesondere mit ihren Ausläufen befassen und starten unsere Tour in Kirchheim unter Teck – besser gesagt an den Bürgerseen, etwas außerhalb der Stadtgrenze. Denn was gibt es in den warmen Jahreszeiten Besseres als die Natur in vollen Zügen zu genießen? Uns ist jedenfalls nichts Angenehmeres eingefallen. Der See ist in drei Bereiche unterteilt und lädt nicht nur zum Baden und Angeln, sondern auch zum Entdecken und Erkunden ein. Der Gewässerlehrpfad und der Naturerlebnispfad entlang des Ufers machen neugierig, sorgen für Verwunderung und zeigen neue Blickwinkel auf den Wald und das Gewässer an sich.

Von dort aus fahren wir ins Zentrum von Kirchheim unter Teck und machen einen ersten Stopp bei Udo Kälberer im Gasthof Teckkeller. Der traditionelle Familienbetrieb bietet regionale und saisonale Gerichte an „ond a bissle drüberhinaus“ – wie der Koch seine Küche selbst gerne beschreibt. Ein Carpaccio vom Stauerind oder Aprikosen-Ofenschlupfer mit Mohn-Lavendeleis sind nur zwei der kreativen Köstlichkeiten, die der Meister-

koch seinen Gästen gerne serviert. Besonders schön ist hier im Sommer der urige Kastanienbiergarten mit Spielplatz für die Kinder. Die E-Bike Ladestation macht den bereits in vierter Generation geführten Gasthof zudem zur idealen Anlaufstelle für Radfahrer, die von dort aus eine der unzähligen Radrouten in die freie Natur durch Streuobstwiesen nehmen können.

Der Teckkeller ist gleichzeitig ein perfekter Ausgangspunkt, um durch die idyllische Fachwerk- und Marktstadt Kirchheim unter Teck zu schlendern und die eine oder andere Sehenswürdigkeit – von denen es hier unzählige gibt – zu bewundern. Die Martinskirche, das Kornhaus oder das Max-Eyth-Haus sind nur einige davon. Wer mehr über die einzelnen Gebäude erfahren möchte und keine Lust auf eine geführte Stadttour hat, kann sie auf eigene Faust mithilfe der vom Städtischen Museum konzipierten Familien Fachwerk-Rallye erkunden. Dabei duftet es an jeder Ecke anders: würziger Käse, frische Blumen, süße Früchte. Immer montags, donnerstags und samstags gibt es auf dem Wochenmarkt Feinstes aus der Region – liegt Kirchheim unter Teck doch direkt vor den Toren des Biosphärengebietes Schwäbische Alb.



Nach dem hungrig machenden Schlendern über den Wochenmarkt gehört es dann einfach dazu, sich etwas Richtiges zu gönnen. So machen wir uns auf zu Küchenmeister Matthias Kübler. Das Hotel Fuchsen & Küblers Restaurant liegt nur wenige Gehminuten vom historischen Stadtkern entfernt. Der Meister am Herd verwöhnt seine Gäste mit einer heimisch-verwurzelten, niemals langweiligen Jahreszeitenküche: Fischgerichte, Wild aus eigener Jagd und ofenfrische Gänse und Enten in der Weihnachtszeit sind seine Spezialitäten. Das Restaurant und seine Stuben sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und laden zum Verweilen ein. So sei noch die Bemerkung erlaubt, dass man bei den Küblers auch gepflegt übernachten kann. Auf halber Strecke ins zehnte Kilometer entfernte Lenningen entdecken wir bei Owen den Teckberg, auf dessen Gipfel die Burg Teck thront. Von dort oben hat man einen fantastischen Rundblick über das Albvorland und das Neckartal hinauf. Die Aussichtsbalkone geben auch die Sicht ins Biosphärengebiet Schwäbische Alb und bei gutem Wetter sogar bis nach Stuttgart und in den Schwarzwald frei.

Nach unserem kurzen Abstecher steuern wir nun Lenningen an. Hier erwartet uns im Stadtteil Brucken der Landgasthof Krone. Schon seit über 100 Jahren lädt dieser schwäbische Gasthof zum Speisen ein. Mittlerweile ist er in der Hand der fünften Generation der Familie Stümpflen. Küchenmeister Jürgen Stümpflen, der seine Lehrabschlussprüfung sowohl in der Theorie als auch in der Praxis mit der Note 1,0 bestanden hat, hält sich heute noch an einige der Tipps seiner Mutter, was die Bodenständigkeit des Restaurants nur noch unterstreicht. Gemeinsam mit seinem Bruder Rainer geht er in seiner freien Zeit gerne auf die Jagd. So ist es nicht verwunderlich, dass auf der Speisekarte der Krone oft Wild zu finden ist.

Auf der Weiterfahrt in den nächsten Stadtteil kommen wir am Konradfels vorbei. Ein schöner Wanderweg führt uns zum Fuß des Felsen. Mit seinen rund 50 Höhenmetern ist der Konradfels deutlich einfacher zu besteigen als der Teckberg. Das Besondere an ihm ist sein Gestein. Er ist im Vergleich zu den hellen Oberjura-Felsen der Umgebung auffallend dunkel gefärbt. Hier müssen wir auch unbedingt testen, was uns vorher im Gasthaus erzählt wurde: Am Konradfels geht der Kompass falsch. Und es stimmt: Die Magnetnadel zeigt eine Missweisung um 180 Grad. Das liegt an dem hohen Anteil magnetischer Mineralien dieser Gesteinsstruktur.

Um eine Verblüffung reicher geht es weiter in den Lenninger Stadtteil Schlattstall. In romantischer Lage entspringt hier am sogenannten „Goldloch“, einer wasserführenden Höhle, die Schwarze Lauter. Durch ihren Zusammenfluss mit der Weißen Lauter entsteht inmitten von Schlattstall die Lenninger Lauter. Trotz mehrerer Sagen, die darauf hinweisen, müssen wir das „Goldloch“ leider ohne Goldschatz wieder verlassen. Dafür kehren wir anschließend im Gasthaus Hirsch – dem ersten nach dem Geweihtäger benannten Restaurant auf unserer Route – ein. Wer unsere Reiseberichte regelmäßig liest, weiß, dass Baden-Württemberger ihre Restaurants immer wieder gerne nach denselben Tieren benennen. Das bringt uns jedes Mal auf ein Neues zum Schmunzeln. Die Philosophie des Hirschen in Schlattstall: Zeitgemäße schwäbische Gerichte aus frischen Produkten der Region, gezaubert von Stefan Finger. Der Meister am Herd liebt es, zu kochen und sich persönlich um seine Gäste zu kümmern. So passiert es nicht selten, dass man den von der „Chaine des Rôtisseurs“ 1995 zu Deutschlands bestem Jungkoch ausgezeichneten Gastronom abseits der Küche im Service entdeckt.



KIRCHHEIM UNTER TECK_Burg Teck



Carpaccio vom Stauferrind



KIRCHHEIM UNTER TECK_Gasthof Teckkeller



KIRCHHEIM UNTER TECK_Rathaus

KIRCHHEIM UNTER TECK
Hotel Fuchsen & Küblers Restaurant



LENNINGEN_Landgasthof Krone
Küchenmeister Jürgen Stümpflen



LENNINGEN_Konradfels



LENNINGEN_Gasthaus Hirsch
Ralf Stümpfle & Stefan Finger



LENNINGEN_Gasthaus Hirsch



KIRCHHEIM UNTER TECK
Hotel Fuchsen & Küblers Restaurant



BAD DITZENBACH
Gasthof-Restaurant Hirsch



BAD DITZENBACH_Gasthof-Restaurant Hirsch
Andreas & August Kottmann

Von hier aus bietet sich ein Abstecher zum Schopflocher Moor an. Es verdankt seine Entstehung einer wasserstauenden Tonschicht, welche durch Verwitterung des Basalttuffs eines Vulkanschotes entstand. Um das Moor herum entwickelte sich ein Naturschutzgebiet, in dem Naturliebhaber voll auf ihre Kosten kommen. Durch einen extra angelegten Schwellenweg können Besucher das Moor und seine Fauna und Flora entdecken. Wer es lieber actionreich mag, der sollte unbedingt einmal die Donnstetterer Bobbahn ausprobieren. Die Ganzjahresbobbahn ist mit ihren vielen Steilkurven und Wellen das ideale Ausflugsziel für die ganze Familie.

Den nächsten „Hirschen“ finden wir in Bad Ditzgenbach-Gosbach. Einer kleinen Gemeinde in einem der schönsten Täler der Schwäbischen Alb, im oberen Filstal oder auch „Gaisentäle“ genannt. Seit über 200 Jahren ist Kottmann's Gasthof-Restau-

rant Hirsch schon in Familienbesitz. Die prämierte und mehrfach international ausgezeichnete Kochkunst von Vater August und Sohn Andreas Kottmann hält für alle Gaumen etwas bereit – ob schwäbisch bodenständig oder exklusiv im Zeittrend. Die leidenschaftliche Verbundenheit mit der Natur und der Schwäbischen Alb findet sich hier nicht nur in der Speisekarte, sondern auch in den Edel-Destillaten der hauseigenen Brennerei wider.

Bevor wir uns auf den Weg zu unserem letzten Ziel unserer Reise machen, gönnen wir uns noch etwas Entspannung in der Vinzenz Therme. Die Therme ist ein staatlich anerkanntes Heilbad mit langer Tradition und wird mit dem Wasser der Canisiusquelle gespeist. Das Besondere ist der ausgesprochen hohe Gehalt an natürlicher Kohlensäure. Es dringt je nach Konzentration in den Körper bzw. seine Gewebe ein und verbessert so die Durchblutung und Sauerstoffversorgung.



LENNINGEN_Schopflocher Moor



Die ursprüngliche Wärme der Canisiusquelle von 46 Grad Celsius wird auf körperverträgliche 35 Grad temperiert. Bei diesem „thermoneutralen“ Zustand fühlt sich der Mensch besonders wohl: Der Körper entspannt bei mäßiger Bewegung in wohliger Wärme ohne auszukühlen oder zu erhitzen. Hier löst sich der Stress schnell in Wohlbefinden auf, und wir freuen uns auf den nächsten Ort unsere Reise durch das „Ländle“.

Auch wenn Bad Ditzgenbach vor allem durch die Thermal- und Mineralquellen bekannt ist, ist es gleichzeitig der perfekte Ausgangspunkt für all diejenigen, die nicht genug von der Natur bekommen können und die Schönheiten der Landschaft kennenlernen möchte: Die Fils, der Albrauf, die Wälder und die Albhochfläche eignen sich ideal dazu, Zeit im Freien zu verbringen. Nirgendwo kann man eine Fluss-Berg-Landschaft so entspannt erradeln wie auf der neuen Albraufroute. Aber auch für die Filstalroute sowie die Fahrrad-Genuss-Route ist Bad Ditzgenbach Dreh- und Angelpunkt. Nicht nur Ausflugsradler, sondern auch Mountain-Biker kommen voll auf ihre Kosten. Auf ausgewiesenen Pfaden mit sehr unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden kann sich jeder Biker an seine persönlichen Grenzen herantasten.

Unser erster Stopp in Ebersbach ist ein weiterer Meisterbetrieb im Stadtteil Roßwälden: „Zum Bäckerhaus – Weinstube und Café. Bereits seit 1864 ist das „Bäckerhaus“ in der Dorfmitte zu finden und ein Treffpunkt für Jung und Alt. Ob regionale Klassiker wie Zwiebelrostbraten und hausgemachte Maultaschen, vegetarisch mit Schwarzwurzel und Graupen oder deftig mit Leber und Kutteln – die Gerichte sind regional und jederzeit



EBERSBACH_Gasthaus Hecht Bernd Walter



EBERSBACH_Gasthaus Hecht



RÖMERSTEIN Bobbahn Donnstetten

frisch zubereitet. Wie die angrenzende Bäckerei Rau ist das Gasthaus in Familienbesitz – mit Meister Markus Eberhardinger inzwischen in der sechsten Generation. Mehr über ihn und seine Meisterphilosophie können Sie ab Seite 22 lesen. Wir haben ihn gemeinsam mit unserer Foodbloggerin Kerstin Getto besucht und so manches über seine „Nose to Tail“-Idee sowie in paar spannende Rezepte mit nach Hause genommen.

Bevor es dann zum wirklich letzten Stopp auf unserer Reise-route geht, bietet sich noch ein kleiner Spaziergang durch das beschauliche Roßwälden an. Der Historische Rundweg mit Ausgangspunkt an der Dorfkirche führt Interessierte entlang von 20 Stationen. Die kostenlose Broschüre mit allen nützlichen Informationen liegt in der Bäckerei Rau aus.

Nicht einmal fünf Kilometer entfernt, mitten im Zentrum von Ebersbach an der Fils gelegen, finden wir das Gasthaus Hecht Restaurant & Partyservice, das seit 1860 im Familienbesitz ist. Heutiger Hauswirt ist Bernd Walter. Zunächst mehr als Schankwirtschaft betrieben wurde das Angebot über die Jahre hinweg immer mehr den Wünschen der Gäste angepasst. Heute bietet das frisch renovierte Restaurant eine bodenständige und doch kreative schwäbische Küche an: Spargel, Wild, Fisch – saisonal bedingt kreiert der Meisterkoch geschmackvolle Gerichte und serviert sie in einem bewusst einfach gehaltenen Gasthaus-Ambiente. Der ideale Abschluss für eine Reise durch die Schwäbische Alb und ihre Ausläufer auf der die Natur und das kulinarische Angebot Nichts zu wünschen übrig lassen.



EBERSBACH_Zum Bäckerhaus – Weinstube und Café Markus Eberhardinger

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Frühjahrsreise

- 1 **GASTHOF TECKKELLER**
Jesinger Straße 82 | 73230 Kirchheim unter Teck
Tel. 07021 55783 | teckkeller@gmx.net
teckkeller.de
- 2 **HOTEL FUCHSEN & KÜBLERS RESTAURANT**
Schlierbacher Straße 28 | 73230 Kirchheim unter Teck
Tel. 07021 578-0 | info@hotel-fuchsen.de
hotel-fuchsen.de
- 3 **LANDGASTHOF KRONE**
Kirchheimer Straße 238 | 73252 Lenningen-Bruckn
Tel. 07026 7222 | landgasthof-krone@freenet.de
- 4 **GASTHAUS HIRSCH**
Albstraße 1 | 73252 Lenningen-Schlattstall
Tel. 07026 7216 | info@hirsch-schlattstall.de
hirsch-schlattstall.de
- 5 **KOTTMANN'S GASTHOF-RESTAURANT HIRSCH**
Unterdorfstraße 2 | 73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach
Tel. 07335 9630-0 | info@hirsch-badditzenbach.de
hirsch-badditzenbach.de
- 6 **ZUM BÄCKERHAUS – WEINSTUBE UND CAFÉ**
Dorfstraße 13 | 73061 Ebersbach an der Fils / Roßwälden
Tel. 07163 8757 | kontakt@zumbaeckerhaus.de
zumbaeckerhaus.jimdo.com
- 7 **GASTHAUS „HECHT“ RESTAURANT & PARTYSERVICE**
Kirchheimer Str. 11 | 73061 Ebersbach an der Fils
Tel. 07163 8817 | post@hecht-ebersbach.de
hecht-ebersbach.de



Wertvolle Reisetipps

SCHWÄBISCHE ALB TOURISMUSVERBAND
schwaebischealb.de

REGION STUTTGART
stuttgart-tourist.de

KIRCHHEIM UNTER TECK
kirchheim-teck.de

KONRADFELSEN
grabenstetten.de

BOBBAHN DONNSTETTEN
bobbahn-donnstetten.de

VINZENZ THERME
vinzenztherme.de



WARENKUNDE: KALBSFLEISCH

Von der Kalbszunge zur Kalbshaxe

Blättert man durch Omas Kochbücher, findet man das ein oder andere Rezept, das heute kaum noch auf dem Esstisch zu finden ist: Leber Berliner Art, Saure Kutteln oder Gebackenes Kalbsbries steht da geschrieben.

Der immer beliebter werdende Trend „From Nose to Tail“ lässt diese Gerichte nun wieder häufiger auf den Speisekarten angesagter Restaurants erscheinen und auch in der heimischen Küche halten oft vergessene Gerichte wieder Einzug. Der Trend begann bereits vor 10 Jahren, als der Engländer Fergus Henderson sein Kochbuch mit dem gleichnamigen Titel veröffentlichte. Dem Koch ist es wichtig, aus

Respekt vor dem Tier alle Teile zu verwerten und sich nicht nur die feinsten herauszupicken. Innereien wie Leber, Nieren und Zunge feiern deshalb ein großes Comeback.

Und welches Tier eignet sich besser zur ganzheitlichen Verarbeitung als das Kalb? Gerade beim Biotier können fast alle Fleischteile mit Appetit gegessen werden. Dabei wird dem menschlichen Körper ganz nebenbei etwas Gutes getan: Das Kalbfleisch enthält wenig Fett, gleichzeitig aber viel leicht verwertbares Eiweiß, das Spurenelement Zink und B-Vitamine. Dabei ist es gut verdaulich und wird deshalb oft auch für Diätkost eingesetzt.

Als Kalbfleisch bezeichnet man das Fleisch von wenige Wochen bis Monate alten Rindern. In Deutschland werden die meisten Kälber im Alter von etwa 22 Wochen geschlachtet. Laut EU-Vorschriften darf das Kalb bei der Schlachtung höchstens acht Monate sein, sonst zählt es zur Kategorie Jungrind. Kalbfleisch ist besonders fein- und kurzfasrig, hat ein festes, helles Fett und eine hellrote Farbe. Die Farbe unterscheidet sich aber je nach Alter, Haltung und Fütterung. Weidehaltung und viel Grünfutter ergeben eine eher rötliche Färbung. Am Schmackhaftesten ist das Kalbfleisch von Tieren, die vier bis maximal acht Wochen alt sind und ausschließlich mit Vollmilch aufgezogen wurden. Das Fleisch ist blass-rosa und wird als beste Kalbfleischqualität angesehen. Daneben gibt es noch das sogenannte „weiße“ Fleisch, das bei Feinschmeckern besonders beliebt ist. Zu dessen Herstellung werden die Kälber in dunklen engen Boxen ohne viel Bewegungsfreiheit gehalten. Diese Art der Mast ist in Deutschland aus Tierschutzgründen verboten.

Das Kalbfleisch lässt sich in die acht bekannten Teilstücke aufteilen: Kalbsnacken, Kalbsrücken, Kalbskeule, Kalbshaxe, Kalbsdünnung, Kalbsschulter, Kalbsbrust und Kalbsfilet. Das sind aber weitaus noch nicht alle Teile, die vom Kalb – im Sinne des „From Nose to Tail“-Trends – verarbeitet und verzehrt werden können. Die Wenigsten wissen allerdings, dass insbesondere die Innereien sehr nährstoffreich und gesund für den menschlichen Organismus sind. Sie sind reich an Eiweiß und enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe.

Die Leber ist die bekannteste und beliebteste der Innereien. Auch Menschen, die sonst keine Innereien mögen, können sich mitunter für Leber begeistern. Sie enthält von allen tierischen Lebensmitteln die meisten Vitamine und Mineralstoffe. Einige dieser Vitamine und Mineralstoffe sind sogar in höherer Konzentration als bei pflanzlichen Lebensmitteln vorhanden. Zwei weitere in der Gesellschaft relativ bekannte Innereien sind die Nieren und Kutteln. Sie werden nicht ganz so häufig verzehrt wie die Leber, sind aber genauso gute Nährstofflieferanten. Die besten Stücke sind allerdings Herz und Bries, die sehr nährstoffreich sind. Das Hirn wird dagegen heute kaum noch gegessen. Es gilt aber bei vielen Feinschmeckern als Delikatesse. Neben Leber und Herz, zählt die Zunge zu den wichtigsten und begehrtesten Innereien. Sie besteht vorwiegend aus Muskelgewebe. Kaum noch als eigenständiges Gericht wird der Kalbskopf zubereitet. Dabei handelt es sich um ausgebeinten, also knochenlosen Kopf des Kalbs ohne Augen, Zunge und Hirn – eine Delikatesse unter Kennern.

TIPP

Die beste Adresse für den Einkauf von Tierteilen sind Biohöfe und Biometzgereien. Sie geben preiswert und frisch größere Mengen oder Teilstücke ab. Kaufen Sie möglichst am Schlachttag und lagern Sie das Fleisch im Kühlschrank. Innereien sind leichter verderblich und sollten spätestens nach drei Tagen verarbeitet werden.



DIE BESTE WAHL FÜR ERFOLGREICHE GASTRO-PROFIS

- neue Eigenmarken für Gastronomen
- riesige Food- und Non-Food-Auswahl
- konsequent ausgerichtet an Profi-Bedürfnissen

METRO
ENTDECKEN SIE DIE
NEUEN METRO-EIGENMARKEN.

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Von Kopf bis Fuß

Respekt und Wertschätzung gegenüber dem Tier



Für die aktuelle Ausgabe des Meistermagazins der Meistervereinigung e.V. besuchen wir Meisterkoch Markus Eberhardinger in der Weinstube Bäckerhaus, die idyllisch in der Dorfmitte von Roßwälden liegt, einem Ortsteil von Ebersbach im Kreis Göppingen mit etwa 2000 Einwohnern. Dort treffen wir unseren heutigen Gastgeber, einen Dynamiker mit höchstem Respekt und größter Wertschöpfung fürs Tier.

Von der Sternegastronomie in die Weinstube Zum Bäckerhaus zog es Markus Eberhardinger zurück, an den Herd des Familienbetriebs seiner Frau in Roßwälden. Zuvor war er über acht Jahre lang gemeinsam mit Patron Frank Oehler eine der treibenden Kräfte der Stuttgarter Speisemeisterei, dem Sternerestaurant in Schloss Hohenheim. 2008 hatte Markus Eberhardinger dort als Chef-Saucier angefangen. Ab 2010 war er Küchenchef, von 2013 an zusätzlich Gesellschafter und Geschäftsführer der Speisemeisterei GmbH. Zuvor sammelte er als Saucier Erfahrungen in der Stuttgarter Wielandshöhe. Wichtige Stationen wie das Börsenrestaurant in Köln, das von der einfachen Stube bis hin zum Gourmetrestaurant alles abdeckt, wie das Fässle in Degerloch sowie das Hotel „Zur Weinsteige“ zählen ebenfalls zu seinem Werdegang. Jetzt also Roßwälden, mit schwäbisch-bodenständigem Essen für Leib & Seele wie Maultaschen, Wurstsalat oder Rostbraten.

Das Bäckerhaus ist Weinstube und Bäckerei, eine gelungene Kombination von Landgasthof und Bäckerhandwerk, die hier seit 1864 gelebte Tradition ist, in sechster Generation als Familienbetrieb. Seine Frau Christina SpeiBer-Eberhardinger lernte Markus Eberhardinger in der Speisemeisterei kennen, wo sie nach Stationen in Italien und der Schweiz Chef-Pâtissière war. Ihr Bruder, Joachim SpeiBer, war damals im Familienbetrieb. Mit seiner Frau Priska SpeiBer, ebenfalls gelernte Köchin mit Erfahrung in Sternenhäusern, hatte er die Wirtschaft von der Großmutter übernommen. Heute leiten die vier gemeinsam erfolgreich den Betrieb.

Mit unserem Thema Schwäbisches Kalb - von Kopf bis Fuß hätten wir nicht besser landen können als bei Markus Eberhardinger. Er ist überzeugt, die ganzheitliche Verwertung eines geschlachteten Tieres zeigt die Wertschätzung gegenüber dem Tier, erweitert den Speiseplan ideal und reduziert die Lebensmittelverschwendung erheblich. Ein Tier hat viel mehr zu bieten als nur Filet, Steak oder Entrecôte. Das beweisen gerade auch die unzähligen Rezepte im Bäckerhaus aus Großmutter's Zeiten. Durch eine „Nose to Tail“-Verwertung werden aber nicht nur traditionelle Rezepte wiederent-



ZUM BÄCKERHAUS –
WEINSTUBE & CAFÉ

MARKUS EBERHARDINGER



Wenn man durch das beschauliche Örtchen Roßwälden fährt, seines Zeichens ein Ortsteil des benachbarten Ebersbach, gelangt man wie von selbst zum Bäckerhaus – Weinstube & Café. Gleich neben dem Traditionsbetrieb der Bäckerei Rau. Beides befindet sich seit 1864 im Familienbesitz – inzwischen in der sechsten Generation. Dabei stehen in beiden Betrieben die handwerkliche Kunst und die Verwendung authentischer und regionaler Produkte im Vordergrund. Im Bäckerhaus werden ausschließlich frische Produkte verwendet, es existieren keine Convenience-Produkte. Das Motto „Innen hui, außen pfui“ vertritt Markus Eberhardinger dabei ganz klar. Der Gasthaus ist eher eine gemütliche Bauernstube aus längst vergangenen Zeiten, das sogenannte „pfui“, die Küche, das Innere, glänzt dabei mit absoluter Produktqualität, dem „hui“. Zudem legt Markus Eberhardinger Wert auf eine „ganzheitliche Küche“, kurz gesagt: „Taste, not waste“. Lächelnd fügt er hinzu, dass er die „Sterneküche des kleinen Mannes“ besonders schätzt. Dass er diese lebt und liebt zeigt sich schon in der Küchengröße: eine wahrlich kleine Küche für eine wahrhaftig großartige Kochleistung.

zumbaeckerhaus.jimdo.com



deckt, das Prinzip der kompletten Verwertung ist auch bestens geeignet für neue und frische Kreationen vorausgesetzt, man lässt sich darauf ein. Also los.

Wir beginnen mit dem ersten Rezept, dem gebackenem Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar, das sich als Vorspeise, als Zwischengang, aber auch als Hauptgang servieren lässt. Markus Eberhardinger hat bereits Kartoffeln für den Kartoffelsalat abgekocht und mir wird die Ehre zuteil, die heißen Ackerperlen zu schälen. Die Kartoffeln, zu hauchdünnen Scheiben gehobelt, präsentieren sich besonders schwäbisch, als ich sie mit Senf, Salz, Pfeffer, Öl, Essig heißer Brühe vermenge und der Salat direkt beginnt zu „schwätzen“ – aus der Schüssel ist ein herrliches Schmatzen zu hören: der Salat glänzt und ist perfekt!

Ebenso unkompliziert stellen wir gemeinsam die Sauce Tartar her. Während Markus Eberhardinger mit geübter Hand die Mayonnaise aufschlägt, schneide ich ein hart gekochtes Ei stilecht mit Großmutter's Eierschneider zu feinen Würfeln. Diese heben wir zusammen mit gewürfelter Essiggurke, gehackten Kapern und gehackter Petersilie unter die Mayonnaise. Lecker!

Den Kalbskopf oder genauer gesagt: die Maske hat Markus Eberhardinger bereits in Wasser und Pökelsalz über Nacht gepökelt. Für unseren Kochtag hat er auch schon den Kalbskopf mit einer Spickzwiebel in Salzwasser weichgekocht. Den gekochten Kalbskopf können wir nun noch warm putzen und in Würfel schneiden. Die Würfel würzen wir mit Senf, Koriander, Muskatblüte, Pfeffer und Salz und lassen die Masse in einer rechteckigen Form auskühlen.

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar

Zutaten für 4-6 Personen

Für den Gebackenen Kalbskopf: 1 Kalbskopfmücke mit Zunge und Bäckchen | 100 g Pökelsalz | 1 Zwiebel | 5 Nelken | 2 Lorbeerblätter | 1 EL Senf | 1 TL Koriander | ½ TL Muskatblüte, gemahlen | Pfeffer | Salz | 1 Ei (M) | etwa 5 EL Semmelbrösel | etwas Mehl | Fett zum Frittieren

Für den Kartoffelsalat: 1 kg Kartoffeln Allians | ¼ l Fleischbrühe | 2 cl Essig | 50 ml Rapsöl | 1 TL Senf | Salz | Pfeffer | Kresse und Radieschen zum Garnieren

Für die Sauce Tartar: 2 Eier (M) | 1 Essiggurke | 1 EL gehackte Petersilie | 1 TL gehackte Kapern | ¼ l neutrales Öl | 1 TL Senf | 20 ml Gurkenwasser | 20 ml Essig | 2 Tropfen Tabasco | 1 Schuss Worcestersauce | Salz | Zucker | Zitronensaft und etwas Abrieb

Gebackener Kalbskopf

Am Vortag den Kalbskopf in 5 Litern Wasser mit dem Pökelsalz über Nacht pökeln. Am nächsten Tag den Kalbskopf mit einer Spickzwiebel in Salzwasser weichkochen. Den gekochten Kalbskopf noch warm putzen und in Würfel (1 cm) schneiden. Mit Senf, Koriander, Muskatblüte, Pfeffer und Salz abschmecken, in eine Form geben und kaltstellen. Den erkalteten Kalbskopf in Würfel (etwa 30g) schneiden, panieren und in 170° C heißem fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Kartoffelsalat

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, noch warm schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Essig zugeben, mit heißer Brühe übergießen und alles gut durchmischen und gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Sauce Tartar

Ein Ei hart kochen, schälen und fein würfeln. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln. Aus dem rohen Ei, Gurkenwasser, Essig, Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft und Abrieb, Salz und Zucker eine Mayonnaise aufschlagen. Aus der Mayonnaise, dem gewürfeltem Ei, gewürfelter Essiggurke, gehackten Kapern und gehackter Petersilie die Sauce Tartar herstellen.

2017 PREMIUM CHARDONNAY
EDITION „DREI STERNE“

Remstallkellerei eG, Württemberg





Den erkalteten Kalbskopf schneiden wir anschließend in mundgerechte Würfel, die wir paniert in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf unserem Teller vereinen wir zden Kartoffelsalat mit den Kalbskopfwürfeln und einem Hauch Sauce Tartar zu meinem Lieblingsteller des Tages. Dazu kombinieren wir einen regionalen Wein der Remstalkelle-rei, einen 2017 Chardonnay „Drei Sterne“. Der angenehm trockene Chardonnay, der noch recht jung erscheint, gleicht wunderbar die samtige Textur des panierten Kalbkopfes und die des Kartoffelsalates aus. Die leichte Zitrusaroma-tik der Sauce Tartar verbündet sich ausdrucksstark mit den exotischen Fruchtaromen wie Papaya und Ananas des Chardonnays. Alles in allem eine tolle Kombination.

Für unseren zweiten Gang wagen wir uns an die Innereien: Kalbsnieren „Venezianische Art“ mit Dinkel-Salbei-Nocken. Nieren sind nicht Jedermanns Sache, und ich gebe zu, dass sie nicht gerade zu meinen Favoriten zählen. Doch nachdem wir die Nieren wirklich gut ge-wässert haben, ist ihr intensiver Geruch nicht mehr im Vordergrund. Wir schneiden sie in feine Streifen und braten sie mit Zwiebeln und etwas Knoblauch scharf an. Markus Eberhardinger löscht die Nieren direkt mit Zitronensaft, Weißwein und Kalbsjus ab. Wir würzen mit Salbei, Lorbeer, Petersilie, Kapern, Colatura di Alici, eine Sardellen-Würz-soße aus Kampanien, und Zitronenabrieb. Alles kochen wir kurz auf, rühren die Butter unter und so sind die Nieren nach venezianischer Art schnell servierbereit.

Dazu passen hervorragend unsere Dinkel-Salbei-Nocken, die spielend leicht zuzubereiten sind. Zuerst koche ich Milch und Butter auf und würze diese mit Salz, Pfeffer und Muskat. Anschließend gebe ich das Dinkel-mehl unter ständigem rühren zu und lasse die Masse kurz abbrennen. Dann komplett auskühlen lassen und vor-sichtig die Eier und den in Streifen geschnittenen Salbei unterrühren. Der Teig wird auf einer bemehlten Arbeits-fläche zu langen Strängen von ca. 1 cm Durchmesser ge-rollt und Nocken abgestochen. Diese werden in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten sanft gegart. Vor dem Servieren braten wir die Nocken in Butter an und geben noch etwas Salbei zu. So mag auch ich Nieren und habe heute nicht nur meine Scheu vor der Zubereitung von Nieren verloren. Die Nocken kommen auch in mein Repertoire.

Zu diesem Gericht kombinieren wir einen 2013 Valtellina Superiore DOCG, einem 100% Nebbiolo der Casa Vinicola Aldo Rainoldi in Italien. Ein strukturiertes und dennoch schlanker Rotwein, der eine elegante Säure aufweist. Diese wird gut von den Dinkel-Salbei-Nocken abgefangen. Die leichte Ätherik des Weines, insbesondere von Salbei und leicht min-zigen Noten gliedert sich perfekt an die Aromatik des Gerichts an. Die kurz angeschwenkten Kalbsnieren zeigen sich eher dezent im Geschmack und werden besonders von Lorbeer, Zitrone, Butter und feiner Würze getragen. Die Salznote unterstreicht die Textur des Weines.

KALBSNIEREN VENEZIANISCHE ART MIT DINKEL-SALBEI-NOCKEN
Das Rezept finden Sie unter meistervereinigung.de



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

2013 VALTELLINA SUPERIORE DOCG
Casa Vinicola Aldo Rainoldi
Lombardei, Italien

Nach den Nieren widmen wir uns einem schönen Stück Kalbfleisch aus der Schulter. Hieraus möchten wir ein Kalbs-ragout herstellen. Als Beilagen kombinieren wir Spargel, Morcheln und Pfaffenwürger. Das gewürfelte, mit Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfeln angeröstet und mit Weißwein und Kalbsfond abgelöschte Schulterstück schmort quasi von ganz alleine vor sich hin. Endlich kümmern wir uns um die „Pfaffenwürger“! Auf die war ich sehr neugierig, konnte ich mir doch so gar nichts Essbares darunter vorstellen. Markus Eberhardinger bringt hier nicht verkauftes Brot aus der Backstube zum Einsatz – eine besonders sinnvolle Lebensmit-telverwertung. Das Brot weichen wir mit warmer Milch, Salz, Pfeffer und Muskat ein. Inzwischen schwitze ich Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit dem Spinat in Butter an. Anschließend vermengen wir das eingeweichte Brot mit Eiern, Parmesan und dem Spinat. Aus der Masse forme ich mit zwei Löffeln vor-sichtig kompakte Nocken und gare diese für etwa 20 Minuten in Salzwasser. Den Spargel schälen wir vorsichtig, kochen ihn in Salzwasser und schneiden ihn in mundgerechte Stücke. Die Morcheln, die Markus Eberhardinger bereits über Nacht in Wasser eingeweicht hatte, braten wir in Butter an und geben sie gemeinsam mit dem Spargel in das Kalbsragout. Nun können wir auch die Sauce passieren, das Fleisch mit Spargel und Morcheln darin erwärmen, würzen und mit etwas geschlagener Sahne zu den Pfaffenwürgern servieren.

Das dritte Gericht verlangt nach einem vollmundigen, ausdrucksstarken Wein. Da bietet sich der 2016 Spätburgunder vom Weingut Bernhard Ellwanger aus Württemberg geradezu an. Der Wein strahlt eine angenehme Kirscharomatik aus, die sich auch im Geschmack wiederfindet ebenso wie weitere Aromen von roten Beeren und leicht erdige Noten. Die in Butter geschwenkten Morcheln unterstützen dies. Das doch kräftig-würzige Tannin des Spätburgunders bildet einen optimalen Kontrast zu den Pfaffenwürgern.



2016 SPÄTBURGUNDER
Weingut Bernhard Ellwanger,
Württemberg

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



KALBSRAGOUT MIT SPARGEL, MORCHELN UND PFAFFENWÜRGER
Das Rezept finden Sie unter meistervereinigung.de



KLUMPP GASTRONOMIE
UND HOTEL
EINRICHTUNG

ERFOLGREICHE KONZEPTE FÜR DIE GASTRONOMIE

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

In unserem letzten Rezept widmen wir uns wieder der ganzheitlichen Verwertung eines Tieres. Wir bereiten ein Corned Veal mit pochiertem Roßwälder Ei, Essiggemüse und Grüner Sauce zu. Das Corned Veal hat Markus Eberhardinger bereits vorbereitet, damit es genügend Zeit zum Aushärten hat. Corned Veal bedeutet nichts anderes als „gepökelt Kalb“ – hier hat Herr Eberhardinger die „Parüren“, also Sehnen, Fett und Fleisch von unserem Kalb zerkleinert, gepökelt und im eigenen Saft gekocht, bis alle Sehnen schön verschmolzen sind. Diese Masse hat er dann in einen Wurst Darm abgefüllt und aushärten lassen.



Ich darf mit dem Essiggemüse starten und putze dafür kleine Karotten, kleine Maiskolben, Champignons, Kürbis, rote Zwiebel und Radieschen. Diese werden in mundgerechte Stücke geschnitten und in einem Essig-Gewürz-Sud aufgekocht und beiseitegestellt, so kann das Gemüse schön durchziehen. Die Grüne Sauce mixt sich von alleine im Hochleistungsmixer, den wir zuvor mit einem Bund „7 Kräuter“ (Estragon, Pimpernelle, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch und Sauerampfer), Joghurt, Sauerrahm, Rapsöl, Worcester-Sauce, Tabasco, Salz, Zucker und etwas Senf befüllt haben.

Dafür kann ich mit Markus Eberhardinger meine Skills zum Thema Eier pochieren auf das nächste Level anheben: Er schlägt die Eier nacheinander in eine Lochkelle, lässt das wässrige Eiklar kurz abtropfen und gibt dieses dann vorsichtig für drei Minuten in siedendes Wasser. Das Ergebnis ist ein perfekt geformtes pochiertes Ei – da schlägt mein Blog-herz höher. Grund für die perfekte Form ist, dass Herr Eberhardinger das wässrige Eiklar entfernt, so frant das kompakte Eiklar im Wasser nicht so stark aus, wie ich es bisher kenne. Top!

Der Teller ist alleine schon ein echter Hingucker mit dem aufgeschnittenen Corned Veal, dem frühlinghaften Essiggemüse und einem wunderschönen pochierten Ei auf der grünen Sauce! Unsere vierte Weinkombination ist einmal mehr aus der Remstalkellerei. Wir kombinieren den 2017 Grauburgunder „im Barrique gereift“. Für einen Grauburgunder wartet dieser mit einer überraschenden Säure auf. Die grüne Sauce passt perfekt zu der dezenten Aromatik von grünem Apfel, Limone und Quitte. Nicht zu vergessen die leicht spürbaren Barrique-noten des Weines. Sie umrahmen das Gericht aus leicht säuerlichem Gemüse mit den samtigen Noten des lauwarmen flüssigen Eigelbs. Die angenehme Würze des Gerichts wird zudem von der gut eingebundenen Fruchtaromatik des Weines eingefangen.



Am Nachmittag fahren wir zufrieden und voller Inspirationen zur ganzheitlichen Tierversorgung nach Hause. Es ist immer eine spannende Erfahrung für mich, mit einem Meisterkoch zusammenzuarbeiten und ihm über die Schulter schauen zu dürfen. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Markus Eberhardinger und seinem Team, die uns diesen Tag möglich gemacht haben. Schauen auch Sie unbedingt in der Weinstube Zum Bäckerhaus vorbei und lassen Sie sich von Markus Eberhardinger und seinem Team so richtig verwöhnen. Ich jedenfalls werde den Verdacht nicht los, dass in Roßwäldern die schwäbische Welt noch schwer in Ordnung ist!

CORNED VEAL MIT POCHIERTEM ROSSWÄLDER EI, ESSIGGEMÜSE UND GRÜNER SAUCE
Das Rezept finden Sie unter meistervereinigung.de



2017 GRAUBURGUNDER
„im Barrique gereift“
Remstalkellerei eG, Württemberg

KERSTIN GETTO | COOKING AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem zehnten Workshop rund um das Thema Schwäbisches Kalb – von Kopf bis Fuß – hatte sie im Februar erneut die Gelegenheit, in die Töpfe eines alteingesessenen Familienbetriebes zu schauen. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Markus Eberhardinger, Mitinhaber und Küchenchef des „Zum Bäckerhaus – Weinstube & Café“ – einen von der Sternküche geprägten Profi am Herd getroffen. Voller Herzblut werden nur Produkte aus der Region verwendet, alle von befreundeten Familienbetrieben. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das zusammen gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, die Sie gut zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft. Die anderen drei sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf meistervereinigung.de.



UND SONST NOCH?

17. HUG Creative Tartelettes Wettbewerb

14. NOVEMBER 2018

2018 fand bereits der 17. HUG Creative Tartelettes Wettbewerb statt, wir berichteten bereits in der Winterausgabe des Meistermagazins. Im jährlich stattfindenden Wettbewerb messen sich die Teilnehmer untereinander an vorgegebenen Aufgabenstellungen. Der Wettbewerb ist unterteilt in die Kategorie Snack und in die Kategorie Dessert.



In der Kategorie Snack konnte Lukas Freitag vom Hotel Restaurant Adler in Lahr den Wettbewerb für sich entscheiden. Es waren ein warmes Zwischengericht im runden HUG Snack-Tartelette Filigrano Butter 5,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Rezepturen für Fingerfood mit den runden und quadratischen Mini Snack-Tartelettes Filigrano zuzubereiten. Mit einer Kombination aus asiatisch-inspiriertem Fingerfood, das wie eine Reise durch Asien aufgebaut war, überzeugte Lukas Freitag die Jury. Er kreierte als warmes Zwischengericht einen „Loup Japan“ und als weitere Rezepte das „Beef Rendang Malaysia“, den „Sweet Sour Duck China“ und das „Prawn Thailand“.



Beim Dessert sind ein Tellerdessert mit dem rechteckigen HUG Choco-Tartelette Filigrano Butter 7,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Variationen für süßes Fingerfood in den runden bzw. quadratischen HUG Mini Choco- und den hellen Dessert-Tartelettes Filigrano gefordert. In dieser Kategorie gewann Sebastian Knuppertz aus dem Brauereigasthof Hotel Aying den ersten Platz für seine herausragenden Leistungen. Seine mystisch klingenden Dessert-Kreationen mit den Namen „Zwerg“, „Drache“, „Fee“ und „Einhorn“ überzeugten die Jury vollends. Beiden Gewinnern winkt eine 5-tägige Gastronomie-Studienreise nach Dubai mit Einblicken in diverse Restaurant- und Küchenkonzepte, sowie ein exklusiver Besuch der Produktion von RAK Porcelain. Die Meistervereinigung gratuliert den beiden Gewinnern nochmals aufs Herzlichste.



Lukas Freitag



Sebastian Knuppertz

MEGA
Das Fach-Zentrum
für die Gastronomie

**Langjähriger Partner der
Meistervereinigung
Gastronom**



DAS MARKENFLEISCHPROGRAMM
 ▶ **StaufenFleisch®** und **Stauferico®**
 ▶ für die gehobene Gastronomie
 ▶ ehrlich | regional | nachhaltig
FRISCHE KÜCHE
 ▶ frisch gekochte Menükomponenten in bester Restaurantqualität
 ▶ exakte Preiskalkulation und bessere Kostenübersicht



GASTRONOMIEBEDARF
 ▶ alles für Küche, Service, Hotelporzellan, Gastro-Gläser
 ▶ größtes Berufskleidungssortiment in ganz Süddeutschland
PROFI-KÜCHENEINRICHTUNGEN
 ▶ Profigeräte, Küchenequipment
 ▶ Planung | Montage | Wartung alles aus einer Hand

MEGA
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. 0711-1684-0
www.mega-stuttgart.de

StaufenFleisch® **Steakery**
STAUFERICO® DAS ORIGINAL!
MEGA Frische Küche®

UND SONST NOCH?

GUIDE MICHELIN 2019

Michelin-Sterne und Bib Gourmand Deutschland

Auszeichnungsregen für die Meisterbetriebe der Meistervereinigung

Kein Restaurantverzeichnis ist derart relevant wie der Deutsche Guide Michelin, keine Auszeichnung wird seit Jahren derart gespannt von den Gastronomen und den Köchen erwartet. Mit den Auszeichnungen 2019 hat sich die Anzahl der Sternerestaurants auf 309 erweitert, unterteilt in 261 Ein-Sterne-Restaurants, 38 Zwei-Sterne-Restaurants und 10 Drei-Sterne-Restaurants.

Neben den bekannten Sternen vergibt Michelin Deutschland auch die sogenannten „Bib Gourmands“. In bereits vierter Auflage zeichnet das Qualitätslabel Restaurants aus, die sorgfältig zubereitete Speisen zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Das bedeutet zum Beispiel, dass ein 3-Gänge-Menü in einem in Deutschland ausgezeichneten Restaurant maximal 37 Euro kosten darf. Zu erkennen ist der Bib Gourmand am lächelnden Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“.

Unsere Mitgliedsbetriebe mit Michelin-Sternen

Drei Sterne

- Hotel Bareiss, Baiersbronn
- Schwarzwaldstube (Traube Tonbach), Baiersbronn

Ein Stern

- Schwabenstube (Adler Asperg), Asperg
- Gourmetrestaurant Berlins Krone, Bad-Teinach-Zavelstein
- Köhlerstube (Traube Tonbach), Baiersbronn
- Schlossberg (Romantikhôtel Sackmann), Baiersbronn
- Maerz – Das Restaurant, Bietigheim-Bissingen
- Landhaus Feckl, Ehningen
- Gourmet Restaurant AVUI, Fellbach
- Oettingers Restaurant, Fellbach
- Scharffs Schlossweinstube, Heidelberg
- Ursprung – das Restaurant, Königsbronn-Zang (neu)
- Gasthof zum Bad, Langenau
- Gourmetrestaurant Burg Staufenneck, Salach
- Restaurant Eisenbahn, Schwäbisch Hall
- Five, Stuttgart
- YoSH, Stuttgart
- Restaurant Siedepunkt, Ulm

Unsere mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Mitgliedsbetriebe

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



Bib Gourmand



Termine für Meister

25.-28. April 2019
SLOW FOOD MESSE
MVG auf der Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“, Messe Stuttgart

13. Mai 2019
AZUBI-FACHSEMINAR
„BLÜTEN, GEMÜSE, SALAT“
im Keltenhof, Filderstadt

2. Juli 2019
FAMILIENSOMMERFEST
Hotel Reich & Restaurant Himmelreich am Ebnisee, Kaisersbach

4. Juli 2019
AZUBI-FACHSEMINAR „SERVICE“
im Hotel-Restaurant Schwanen, Köngen

4. November 2019
JAHRESABSCHLUSSESSSEN
Hotel & Restaurant Widmann's Löwen bei Frank & Andreas Widmann, Zang-Königsbronn

Dieses Jahr wurden über 39 neue Bib Gourmands vergeben, insgesamt wächst damit die Anzahl der Betriebe auf 424 Ausgezeichnete. Dabei liegt Baden-Württemberg mit 139 Adressen klar vorne, dicht gefolgt von Bayern mit 103 Betrieben. Besonders bemerkenswert ist die Unterschiedlichkeit der einzelnen Betriebe – vom rustikalen Gasthof über gemütliche Weinstuben bis hin zu modern orientierten Bistros – alles ist dabei. Ganz zu schweigen von den Küchenstilen: Von regional bis international, von klassisch bis modern – alle sind vertreten.

Nachfolgend haben wir Ihnen sowohl unsere Sternebetriebe als auch unsere Bib Gourmand Betriebe aufgelistet. Die Meistervereinigung kann wieder auf eine lange Liste an ausgezeichneten Betrieben blicken.

KLM – Besichtigung des Landtags

MÄRZ 2019

Ende März trafen sich über dreißig KLM'ler zu einer Führung und Besichtigung des Landtags von Baden-Württemberg. Wir wurden sehr sachkundig, humorvoll und mit einer gehörigen Portion Spass über die Arbeit des Landtags, die zwölf ständigen Ausschüsse, die fünf im Landtag vertretenen Fraktionen und die Arbeit des Landtags informiert. Wir konnten ein Stück

gelebter Demokratie mitten in Stuttgart erfahren. Unser Ältestenmitglied konnte sogar auf dem Platz der Landtagspräsidentin eine kurze Wahl leiten. Zum Abschluß kamen wir dann alle bei Kaffee und Kuchen in dem Restaurant des Plenums zusammen. Wir danken dem Besucherdienst des Landtags für die perfekte Organisation.



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS
AALEN / OSTALB



FOOD IM FOKUS
WIESENKRÄUTER &
URGETREIDE

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

BILDNACHWEIS Philipp Sedlacek: Titel, 3 Foodbloggerin trifft Meister, 20-28; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 3 und 18 Radfahrer; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 3 Neujahrsempfang, 4 -6, 9 - 11, 12 Neujahrsempfang; Dietmar Pleil: 8; Stadt Kirchheim unter Teck: 16 Burg Teck; Reiner Enkelmann: 17 Konradfels; PBAUHOFFER Pressephoto Büro Süd (www.walter-bauhofer.com): 17 Ralf Stümpfle & Stefan Finger; schwaebischealb.de: 18 Schopflocher Moor (© Fotograf: Dieter Ruoff); bobbahn-donnstetten.de: 19; HUG AG: 29; Hampfverlag, Stuttgart – www.hampfverlag.de : 31 li. u.

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





GESUNDNAH

Schon über 4,4 Millionen Baden-Württemberger
vertrauen uns ihre Gesundheit an – Sie auch?

aok-bw.de