



Meister
Vereinigung

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

FEBRUAR 2017 – Ausgabe #50



60 und kein bisschen müde

Jubiläumsausklang mit
Küchenparty und Tanz

Ein Kessel Buntes

Eine Kurzreise ins
unterschätzte Stuttgart

Im eigenen Saft

Geschmortes für kalte Tage

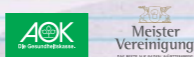
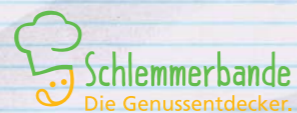


Neue Schlemmerbanden braucht das Land

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



09

Neujahrsempfang in Stuttgart

Kulturmetropole Stuttgart



12



Geschmortes



20



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

Verehrte Leser,

zunächst einmal wünschen wir Ihnen allen ein gutes und gesundes Neues Jahr. Wir hoffen, Sie sind mindestens so gut gestartet wie wir. Zum Auftakt hatten wir als Meistervereinigung wiederum die große Ehre, den Neujahrsempfang von Ministerpräsident Winfried Kretschmann (Seite 9) lukullisch zu begleiten, den ersten mit einem grün-schwarzen Kabinett. Eine fabelhafte Herausforderung für unsere Meister-Gemeinde, das Beste aus Baden-Württemberg in allen möglichen Varianten auf den Teller zu zaubern. Wir haben sie gerne angenommen, egal ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. Meister zeichnen sich eben auch durch Weltoffenheit und Toleranz aus.

Einmal mehr sind wir dafür aus allen Teilen des Ländle in die Landeshauptstadt Stuttgart gefahren, eine Stadt, die wir alle sehr schätzen. Nicht zuletzt weil sie bundesweit nicht immer die Anerkennung findet, die ihr gebührt, widmen wir Stuttgart in diesem Heft unter unserer Rubrik Stadt - Land - Fluss einen ganzen Artikel (Seite 12). Dafür haben wir obendrein Kerstin Getto, unsere Food-bloggerin, dort schmoren lassen (Seite 20). Freuen Sie sich nicht nur über geniale Rezepte von Nachwuchstalent Fabian Heldmann aus dem Zauberlehrling, sondern ebenso auf ein paar geniale Tipps, wie ein Kurztrip nach Stuttgart gerade im Winter aussehen könnte. Viel Freude beim Lesen und Nachkochen.

Die Feierlichkeiten zum 60. Jubiläum unserer Meistervereinigung haben im November einen fabelhaften Abschluss in unserem Jahresabschlussessen im Quadrium in Wernau gefunden. Dieses grandiose Fest stand ganz im Zeichen der Freundschaft unserer Mitglieder, wie Sie auf den Seiten vier bis sechs sehen können.

Rückblickend war das Jubiläumsjahr 2016 ein äußerst positives und ereignisreiches für uns Meister. Wir haben viel Neues auf den Weg gebracht. Wir sind als Gemeinschaft entscheidend vorwärts gegangen und haben erneut bewiesen, dass wir „Meister“ sind.

Das wird auch in Zukunft so sein.

Beste Grüße
Ihr Uwe Staiger

PS: Alle Rezepte finden Sie auf meistervereinigung.de.



60 Jahre und kein bisschen müde

Küchenparty und Tanz – ein großartiges Jubiläumjahr neigt sich dem Ende zu

Feiern Sie mit! Dieser Einladung folgten mehr als 200 Mitglieder, Freunde, Förderer und Sponsoren, um den Jahresabschluss 2016 gebührend zu feiern. Ein besserer Ort als Staiger's Essbar im Quadrium in Wernau hätte dafür nicht gefunden werden können. Das Motto lag nahe, denn schließlich stand das gesamte Jahr im Zeichen des 60-jährigen Jubiläums der anerkannten Meistervereinigung. Um diesem besonderen Anlass noch mehr Glanz zu verleihen, wurden alle Meister gebeten, besondere Stammgäste, verdiente Mitarbeiter und wichtige Partner einzuladen. Daraus resultierte ein Jubiläumsabend der ganz besonderen Art.

Nach einem gemeinsamen Apero begrüßte Uwe Staiger die Gäste und dankte zugleich allen Partnern, Ehrenmitgliedern, Mitgliedern und den KLMs (Kreis Langjähriger Mitglieder) für das erfolgreiche und vielseitige Jahr. Neben Bürgermeister Armin Elbl, der sich diese festliche Veranstaltung in „seiner“ Stadt Wernau nicht entgehen lassen wollte, reisten sogar Mitglieder diverser Schweizer Gilden, wie z. B. der Schweizer Gilde, der CCCBern als auch der Aargauer Kochgilde an. Mit diesen verbindet die Meistervereinigung eine lange Partnerschaft, bis hin zu gemeinsamen Auftritten bei verschiedenen Veranstaltungen und Wettbewerben. Auch Vertreter des Luxemburger Vatel-KochClubs waren extra angereist. Ein besonderer Dank Uwe Staigers galt Markus Eberhardinger von der Speisemeisterei Stuttgart für die federführende Organisation des Abends.

„Das Jahr 2016 gestaltete sich als ein ereignisreiches für die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V.“, fuhr Uwe Staiger fort. „Dabei stellte das 60-jährige Jubiläum, das wahrlich meisterlich am 6. Oktober 2016 im Neuen Schloss in Stuttgart mit einem Festbankett gefeiert wurde, den absoluten Höhepunkt des Jahres dar. Ein weiterer Meilenstein war die Gründung des Fördervereins „MVG Schlemmerbande e.V. – die Genussentdecker“, unter Schirmherrschaft von Ministerpräsidenten-Gattin Gerlinde Kretschmann, in Zusammenarbeit mit der AOK Baden-Württemberg.“ Ein Herzensprojekt der Meistervereinigung als auch der AOK BW, dem 2016 bereits schon mehrere Veranstaltungserlöse zu

Gute kamen. Inzwischen beläuft sich die Summe auf über 22.000 Euro. Jutta Ommer-Hohl, Bereichsleiterin Gesundheitsförderung / Betriebliches Gesundheitsmanagement der AOK BW, blickte stolz und voller Freude zurück. Immerhin besteht die partnerschaftliche Kooperation mit der Meistervereinigung nun schon neun Jahre: „Man nehme: 126 AOK-Kochshows in allen Teilen Baden-Württembergs, würze sie mit einer Mischung aus Küchenpraxis und fachlicher Ernährungsexpertise und gieße sie über insgesamt inzwischen knapp 400.000 Zuschauer. (...) Das Sahnehäubchen und der perfekte Geschmack in diesem Rezept aber besteht aus den optimalen Grundzutaten: einer verlässlichen Partnerschaft, Lust auf neue Projekte, der fachlichen Synergie aus der hohen Kunst des Küchenhandwerks, gepaart mit fachlichem Ernährungs-wissen und der gegenseitigen Freude, miteinander zu gestalten,“ so Jutta Ommer-Hohl. Bestens für die Zukunft gerüstet geht das Projekt „Schlemmerbande“ in das Jahr 2017. Geplant sind einige Aktionen, allem voran das neue Kinderkochprojekt der Meistervereinigung.

„Auch in der Meistervereinigung wurden 2016 einige Projekte gestemmt“, so Uwe Staiger weiter. „Besonders die optische Umgestaltung von Logo, Internetauftritt und Meistermagazin stellte uns vor neue Herausforderungen. Allem voran die Neuausrichtung des Meistermagazins, das drei- bis viermal Mal jährlich erscheint. Das Logo wurde graphisch dem neuen Zeitgeist angepasst, ebenso wie der Internetauftritt der Meistervereinigung. Wie gut das neue Logo ankam,

haben wir hautnah auf der diesjährigen Intergastra in der Messe Stuttgart erfahren, bei der sich die Meister ebenfalls meisterlich engagierten. Dort wurde zum ersten Mal das neu gestaltete Meistervereinigungs-Logo in gestickter Form auf den Kochjacken präsentiert.“

Zu guter Letzt dankte Uwe Staiger noch besonders den langjährigen Partnern und Sponsoren der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg: „Ohne sie wären viele Projekte in ihrer ganzen Tragweite nicht durchführbar. Wir sind sehr dankbar, dass wir in den letzten Jahrzehnten so gute Partnerschaften aufbauen konnten.“ Nicht zuletzt wurde die große Tombola des Abends – deren Reinerlös von 2.000 Euro dem Förderverein MVG Schlemmerbande e. V. zugute kam mit Preisen bestückt, die Förderer und Partner großzügig gespendet hatten.

Zwischen all den Rückblicken und Dankesworten kam das leibliche Wohl natürlich nicht zu kurz. Die kulinarische Küchenparty „60 Jahre und doch noch gut zu Fuß“ gestaltete sich als voller Erfolg. An unterschiedlichen Stationen kredenzt acht Meisterköche einen kulinarischen Querschnitt aus dem Besten von Baden-Württemberg. Und auch die musikalische Unterhaltung durfte nicht fehlen – Friends of Music lud ab dem Hauptgang offiziell zum Tanz ein. Die Gäste ließen diesen genussreichen und fröhlichen Abend stimmungsvoll an der Bar ausklingen.

Einen kulinarischen Querschnitt zauberten acht Köche der Meistervereinigung unter der Führung von Markus Eberhardinger (Speisemeisterei, Stuttgart):

Zum Apero
Austern von unserem Partner Metro



FRANZ BERLIN
Berlins Krone Lamm, Zavelstein
Steinbutt | Navette | Juzu | Lorbeerschaum



UWE STAIGER
Staigers Waldhorn, Plochingen
Dreimal Gans



HANS HÄGE
Gasthaus zum Bad. Langenau
Saibling mit Gurke | Apfel | Rübensaft



MARKUS EBERHARDINGER
Speisemeisterei, Stuttgart
Stauferschwein mit Wurzelwerk



ANDREAS KOTTMANN
Hirsch, Bad Ditzgenbach
Zickleinbraten | Apfelmostsoße |
Dinkel-Steinpilzkernotto



ALEXANDER MUNZ
Waldhorn, Auenwald-Däfern
Tatar vom Stauferrind | Blinis | Kaviar



RAINER BERTSCHE
Gasthaus zum Löwen, Brigachtal
Garnelen Mezzelune | Krustentierschaum



HANS JOACHIM BURGER
Café-Pension Endehof, Elzach
Süßes aus dem Schwarzwald



IKA 2016 | OLYMPIADE DER KÖCHE

Der Olympionike

Andreas Kottmann gewinnt Bronze in Erfurt

Nach vielen renommierten Stationen und einer perfekt absolvierten Küchenmeisterprüfung bereichert er den elterlichen Gasthof, brennt Destillate mit seinem Vater und kann eines nicht lassen: Kochwettbewerbe. Bei der IKA 2016 trat Andreas Kottmann vom Gasthof-Restaurant Hirsch in Bad Ditzgenbach als Einzelaussteller an und holte Bronze. Wir haben nachgefragt, was ihn bis heute motiviert, an internationalen Wettbewerben teilzunehmen.

Herr Kottmann, neben ihrem Restaurant betreiben Sie gemeinsam mit Ihrem Vater eine Edel-Destillat-Brennerei, geben regelmäßig Kochkurse und bieten zudem auch noch Zimmer an. Woher nehmen Sie die Motivation, bei all diesen Verpflichtungen an der IKA teilzunehmen?

Die Motivation ist der Antrieb, etwas Neues zu erreichen. Die Innovation, welche man bei solchen Wettbewerben mitbekommt, ist etwas Wunderbares für mich. Der Leistungsvergleich mit der Welt-Elite und zahlreichen Nationen ist einfach genial. Und es wurde mir schon in den Baby-Schuhen mitgegeben: mein Vater ist, bzw. war ein hervorragender Aussteller und vier Jahre lang Teamchef der Deutschen Köche Nationalmannschaft. Diese Gene sind mir wohl vererbt worden. Die IKA ist nur alle 4 Jahre,

da ist der Ansporn genau so groß wie im Olympia-Sport.

An welchem Einzelwettbewerb haben Sie dieses Jahr teilgenommen?

Dieses Jahr konnte ich leider nur als Einzelaussteller im Thema Kochkunst dabei sein. Es wäre natürlich schön gewesen, als Mannschaft mit der Meistervereinigung Gastronom teilzunehmen. Das hat in diesem Jahr nicht geklappt. Aber in vier Jahren gehen wir das wieder an und sind mit einer Mannschaft bei der IKA.

Mit welchem Rezept haben Sie teilgenommen?

Rezept kann man es nicht nennen. Es gab eine Ausschreibung für ein Programm, das jeder Einzelaussteller im Thema Kochkunst zu erstellen hatte. Die Aufgabe, vier verschiedene Fingerfood für 6 Personen, streng reglementiert

Wir danken unseren Partnern:



in Gewicht und mit der Vorgabe, dass es mit einem Bissen essbar sein sollte. Zwei davon sollten kalt, zwei warm sein. Zudem musste ein gastronomisches 5-Gang-Menü für 1 Person kreiert und gekocht werden, wobei alle Komponenten kalt präsentiert werden, nach dem Credo: warm gedacht – kalt präsentiert. Die Zusammenstellung der Lebensmittel ist jedem freigestellt.

Was war für Sie die größte Herausforderung im Wettbewerb?

Die größte Herausforderung ist das Zeitmanagement, das heißt das Fertigen der einzelnen Exponate hinsichtlich Frische und Exaktheit im Garen sowie die Einhaltung der Menüregeln. Die Jury schaut zudem genau auf die Zusammensetzung von Kohlehydraten, Eiweiß und Gemüse. Außerdem sollte alles innovativ sein. Und am Ende muss noch Zeit bleiben für das Anrichten in Farbe und Form und das Überziehen mit Aspik. Man muss hier echtes Kochhandwerk zeigen,



der Schwierigkeitsgrad muss deutlich werden. Für mich persönlich spielt der Aspekt "In der Einfachheit liegt die Genialität" immer die wichtigste Rolle.

Sind Sie mit Ihrem Ergebnis zufrieden?

Am Tag der Siegerehrung war ich etwas enttäuscht. Das muss ich schon zugeben. Doch bei einer späteren Reflektion der Bilder ist es völlig in Ordnung für mich, dass ich eine Bronze-Medaille gewonnen habe, wobei es eine sehr hohe Bronze ist – kurz vor Silber. Und wie hat ein großer Aussteller einmal gesagt, „Es geht nicht ums Blechle“ (das ist mein Vater).

Warum finden Sie es wichtig, dass die Meistervereinigung auf der IKA gut vertreten ist?

Die Meistervereinigung hat sich schon immer mit dem Thema Kochkunst und Wettbewerbe auseinandergesetzt. Ich finde gerade für eine Meistervereinigung, welche einzigartig ist in Deutschland, wäre es schade, sich nicht mit anderen Kochverbänden und Nationen zu messen. Wobei es im ersten Moment gar nicht ums Erreichen von Platzierungen geht, sondern vielmehr, sich mit den derzeitigen Innovationen auseinanderzusetzen und natürlich, um sich zu messen. Die Meistervereinigung war ja auch in der Jury vertreten: Frank Widmann war Jury-Obmann, und Uwe Staiger war Jury-Vorsitzender der Jugendnationalmannschaft. Desweiteren bringt die IKA für jeden Teilnehmer eine enorme Horizont-erweiterung in Hinsicht auf Anrichteweise, Zubereitung und Kochkunst.



Bei all Ihren Verpflichtungen, wie verbringen Sie Ihre (knappe) Freizeit am liebsten, Herr Kottmann? Wie sieht ein idealer freier Tag für Sie aus?

Unser „gastronomischer Sonntag“ ist ja der Montag. Ein gemeinsames Frühstück mit meinen Eltern ist ein guter Start. Außerdem liebe ich es, den Tag in der Natur zu verbringen, am liebsten mit meiner Tochter. In unserer Natur der Schwäbischen Alb erholt man sich einfach so gut. Das ist auch meine Inspirationsquelle. Ein Gastronom oder Koch mit Leidenschaft versteht es, am freien Tag abzuschalten, aber mit einer Gehirnhälfte immer nach Neuem zu suchen – wie ein kleines Kind.

Sie sind ein ambitionierter Koch. Welchen persönlichen Lebensraum hegen Sie noch, wenn Sie einen Wunsch frei hätten?

Mein persönlicher Lebensraum ist es, eine zweite Weltreise anzutreten mit kulinarischer kindlicher Neugier, am liebsten intensiv in Asien. Also Träume sind da, um sie zu verwirklichen, wer weiß – vielleicht klappt es noch einmal.

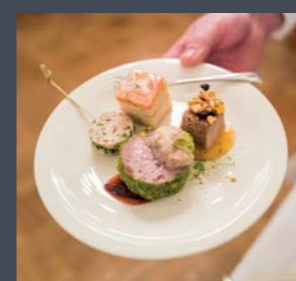


IKA – OLYMPIADE DER KÖCHE

Die IKA (Internationale Kochkunst-Ausstellung) oder auch Olympiade der Köche ist der älteste und prestigeträchtigste Berufswettbewerb für Köchinnen, Köche und Pâtissiers. Alle vier Jahre findet er in Deutschland statt und wird ausgerichtet vom Verband der Köche Deutschlands (VKD). Für Mitglieder der Meistervereinigung ist das nichts Neues. Im Jahr 2000 konnten die Meister den Olympiasieg bei den Regionalmannschaften nach Hause holen. Auch wenn im Oktober keine Mannschaft der Meistervereinigung an den Start ging, waren die Meister in Erfurt dennoch bestens vertreten: Andreas Kottmann vom Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-

Gosbach trat als Einzelaussteller an. Zudem nahmen Frank Widmann als Jury-Obmann und Uwe Staiger als Jury-Vorsitzender der Jugendnationalmannschaften teil. In 18 gläsernen Küchen bereiteten über 1.500 Köche aus 40 Nationen mehr als 7.000 frische Menüs zu und verwandelten die Erfurter Messehallen ins größte Restaurant der Welt. Der Vorverkauf der Menüs boomte und sorgte dafür, dass einige Teams vom Start weg ausverkauft waren. Das beste Koch-Nationalteam der Welt hat Singapur. Die Kochprofis aus Asien gewannen die Olympiade der Köche in Erfurt überraschend. Die Plätze zwei und drei belegten die Koch-Teams aus Finnland und der Schweiz. Das deutsche Auswahlteam, das Titelambitionen hatte, kam nur

auf Rang sieben. 2012 hatte es noch den dritten Platz hinter Schweden und Norwegen belegt. Bei den Jugendnationalmannschaften gewannen die Schweden. Silber ging an die Schweiz und Bronze an Norwegen.



Vielfalt und Verschiedenheit

Von Fleisch bis vegan – kulinarisch zeitgemäß für grün-schwarz

Der Neujahrsempfang der Landesregierung Baden-Württemberg stand in diesem Jahr unter dem aktuellen Leitspruch „Verschieden glauben – miteinander leben.“ Eingeladen waren von Ministerpräsident Winfried Kretschmann Vertreterinnen und Vertreter aus den Kirchen und Religionsgemeinschaften im Land. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. durfte diesen wichtigen Jahresauftakt im Stuttgarter Neuen Schloss erneut kulinarisch untermalen.



Nach dem Aperitif mit ersten Köstlichkeiten begrüßte Ministerpräsident Kretschmann die geladenen Gäste mit einer bedeutenden Rede zu einem Thema, das aktueller nicht sein könnte. „Eine fruchtbare menschliche Vielfalt und Verschiedenheit prägt auch unser Zusammenleben im Land“, führte Kretschmann aus. Kirchen und Religionsgemeinschaften seien Teil dieser Pluralität und gestalteten diese wesentlich mit. „Katholische und evangelische Christen bilden zwar die große Mehrheit. Doch Juden, Muslime, Orthodoxe und freikirchliche Christen, Buddhisten und Anhänger anderer Religionsgemeinschaften gehören genauso zu Baden-Württemberg“, erklärte Kretschmann. „Die Gesellschaft braucht Menschen, die sich aus ihrem Glauben heraus für Andere, für die Gesellschaft und für unsere Welt engagieren“, so Kretschmann. Da der Staat sich einer Bewertung der Religionen enthalten müsse, müsse jede Religion ihren Wahrheitsanspruch selbst begründen und den Menschen plausibel machen. „Solches Streben nach Wahrheit hat aber nichts mit Fanatismus zu tun“, so Kretschmann. „Deshalb müssen wir als Staat und als ganze Gesellschaft mit Entschiedenheit gegen diejenigen vorgehen, die die Religion für ihre Zwecke missbrauchen und im Namen der Religion Hass, Gewalt und Terror praktizieren“, so Ministerpräsident Winfried Kretschmann. Alle anwesenden Religionsgemeinschaften applaudierten und stimmten zu. Mit bestem badischen Sekt wurde dann

mit allen Kabinettsmitgliedern auf 2017 angestoßen, bevor die Buffets eröffnet wurden.

„Gerade wenn Menschen unterschiedlicher Glaubensgemeinschaften zusammenkommen, ist es extrem wichtig, auch kulinarisch darauf Rücksicht zu nehmen“, freut sich Uwe Staiger. Eine Herausforderung, aber eine schöne, finden Uwe Staiger und seine Kollegen. Von Meisterhand wurden wiederum alle Register gezogen. Angefangen bei regionalem Fleisch und Fisch über vegetarisch bis hin zu vegan war mit größter Selbstverständlichkeit alles vertreten, was das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Aus ganz Baden-Württemberg waren sie dafür angereist, die elf Küchenmeister mit sage und schreibe 45 Köchen und 98 Servicekräften, die einmal mehr tatkräftig von den Schülern und Lehrern der Landesberufsschule Bad Überkingen unterstützt wurden. Neben der sensationellen, überdimensionalen Schwarzwälder Kirschtorte im XXL-Baden-Württemberg-Format freuten sich die Gäste vor allem über die köstlichen, hausgemachten Maultaschen mit Kartoffelsalat, die von den Kindern der MVG Schlemmerbande serviert wurden. So war der diesjährige Neujahrsempfang, der erste der grün-schwarzen Landesregierung, nicht nur geprägt von tief sinnigen Gesprächen sondern auch von höchster kulinarischer Qualität, die einmal mehr das Genießerland Baden-Württemberg ins rechte Licht gerückt hat.



MEISTERLICH ZUBEREITET
Kreatives aus
Baden-Württemberg

Gekräuterter Frischkäsetrüffel | Trauben-Chilimarmelade
Flädlestorte | Petersilienwurzelmousse | gebeizter Saibling | Rieslingsülze
Lolli's vom Schwarzwälder Schinken | Champignons-Terrine
Veganes Mousse | Urkarotte | geröstete Bauernbrot-Crostinis
Bio-Abblinsenküchle | Kräuter-Quark | Gemüsechip

Praline von der Landhuhnleber | Hutzl-Früchte-Pfefferkruste |
Mandarin-Estragon-Confit
Mini Gaisburger Marsch | Württemberger Lamm | Bärlauchspätzle
Terrine vom Reh | eingelegte Essig-Zwetschgen | Pilzespuma
Vegetarische Quiche | Purple Haze Karotten | Petersilienwurzel
Mini-Ofenschlupfer | Kartoffel, Birne und Walnuss |
Zurwieser Blauschimmelkäsecreme

Geschmorte Kalbsschulter Hinterwälder Kalb | getrocknete Äpfel |
Schwarzwälder Schinken | Lemberger-Soße | Badisches Grünkern-Püree
Filder-Krautwickel | Körschtal-Forelle |
Perlgraupen-Gemüseragout | grobe Senfsoße
Filet vom Stauferico Schwein | am Stück | im grobem Pfeffermantel
gebraten | schwäbisches Whisky-Sößle | Käsespätzle
Vegetarische Kartoffelroulade | Pilze | Frischkäse | getrocknete Tomaten |
gedünstetes Wurzelgemüse | Filder Kräutersoße
Vegane Maisgriebschnitte | Kürbiskernkruste | Wirsinggemüse | Tomatensoße
Klassische schwäbische Maultaschen | Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

Hafer und Birnenblues | karamellierte Strudelblätter
Schwarzwälder Kirsch Eispraline | Schokoladenkrokant |
eingelegte Sauerkirschen
Kefir-Mousse | eingelegte Gewürz-Mandarinen
Gebrannte Grießcreme | Streuobstwiesen- Apfelkompott
Käseauswahl der Käseerei Zurwies | Chutneys |
eingelegte Essigfrüchte | Brotauswahl



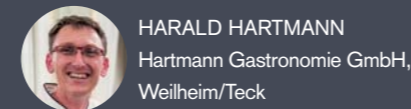
DIE MEISTERKÖCHE DES NEUJAHRSEMPFANGS



HANS JOACHIM BURGER
Café-Pension Endehof, Elzach



MARKUS EBERHARDINGER
Speisemeisterei, Stuttgart



HARALD HARTMANN
Hartmann Gastronomie GmbH,
Weilheim/Teck



ALFONS KÖHLER
Köhlers Krone, Dächingen



ANDREAS KOTTMANN
Gasthof Hirsch, Bad Ditzgenbach



ANDREAS MÜLLER
Adler am Schloss, Bönningheim



DANIEL RICHTER
Gasthaus Löwen, Brigachtal



KARL SCHEMPF
Hotel Klosterpost, Maulbronn



WERNER SCHÖLLKOPF
Landgasthof Hirsch, Aichwald



UWE STAIGER
Staigers Waldhorn, Plochingen



GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

DIE NR. 1
in der Baden-Württembergischen
GASTRONOMIE

Genuss.
Direkt von hier.

Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststätten-
verbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Zu Tisch mit Teinacher

Stadt, Land, Fluss

Ein Kessel Buntes

An sechster Stelle im Ranking der deutschen Großstädte und dennoch hat die Republik oft nur ein müdes Lächeln für die Schwabenmetropole übrig. Ein bisschen bieder urteilt man gerne vorschnell, wenn es um Stuttgart geht. Wir sind schon lange vom Gegenteil überzeugt und wollen auch Sie überzeugen. Fahren Sie doch einfach mal hin.

Die reizvolle Stadtlandschaft mit Hügeln und Weinbergen gepaart mit einem reichhaltigen Kultur-, Genuss- und Shoppingangebot sowie dem Glanz der beliebtesten deutschen Automarken machen einen Kurzbesuch in der Schwabenmetropole in vielerlei Hinsicht lohnend. Bekannt für seine hohe Lebensqualität, schlägt Stuttgart den Spannungsbogen zwischen pulsierender Wirtschaftsmetropole und attraktivem Reiseziel nahezu perfekt. Schon wenn man ankommt, ist sie zu spüren, die schwäbische Emsigkeit. Die Stadt ist voller Energie. Sie sprüht vor Eifer, aber auch vor Kreativität.

Mit herausragenden kulturellen Instanzen und internationalen Festivals ist Stuttgart eine der bedeutendsten Kulturmetropolen Deutsch-

lands. Das Staatstheater Stuttgart mit einem erstklassigen Ballett, das Europäische Musikfest der Internationalen Bachakademie, das Eclat-Festival für Neue Musik und das Internationale Trickfilmfestival besitzen internationale Reputation. Die Bandbreite der Stuttgarter Musikszene ist bunt, reicht von den Stuttgarter Philharmonikern über eine grandiose Jazz-Szene, Musicals bis hin zum Ruf Stuttgarts als Wiege der deutschen



ZAUBERLEHRLING
Fabian Heldmann



PORSCHE-MUSEUM



FERNSEHTURM



KICKERS CLUBRESTAURANT

DICK
Traditionsmarke der Profis

Unsere Inspirierenden
Red Spirit

TYPISCH F. DICK!
Messer – so individuell wie der Mensch

MADE IN GERMANY

www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

KREHL'S LINDE
Birgit und Volker Krehl



WILHELMA



STAATSGALERIE



LINDENHOF

Hip-Hop-Bewegung mit den Fantastischen Vier. Letztere sind der beste Beweis dafür, dass gerade Stuttgart alles andere als bieder ist, an manchen Ecken sogar flippig bis schrill. Schon deshalb sollte man einen Gang durchs berühmte Bohnenviertel nicht auslassen. Dieses starke Stück Stuttgart zwischen Charlottenplatz und Leonhardsplatz, nur wenige Gehminuten von der City entfernt, ist der einzige erhaltene Teil der historischen Stuttgarter Altstadt. Dieses Quartier konnte sich seine Ursprünglichkeit bewahren und besitzt ein ganz besonderes Flair, das Sie verzaubern wird. Malerische Innenhöfe und kopfsteingepflasterte Gässchen mit Fachwerk-, Jugendstil- und Historismusfassaden beherbergen zahlreiche Boutiquen, Galerien, Antiquariate und Werkstätten des Kunsthandwerks, die zum Flanieren und Bummeln einladen. Aber auch viele gastliche Orte zum Verweilen: chice Restaurants, gemütliche Cafés, trendige Bars und nicht zu vergessen urige Weinstuben.

Einen dieser Orte möchten wir Ihnen besonders ans Herz legen. Fußläufig vom Charlottenplatz liegt in der ruhigen Rosenstraße unser Meisterbetrieb Zauberlehrling, den wir besuchen, um das Kochthema dieser Ausgabe gemeinsam mit unserer Food-bloggerin Kerstin Getto näher zu beleuchten (Seite 20). In diesem entzückenden Designhotel hat Familie Heldmann einen wahren Mikrokosmos geschaffen. Dreizehn Zimmer und vier Suiten in zwei Häusern, individuell bis ins Detail durchkomponiert, passen mit ihrer Kreativität und mit ihrem urbanen Lifestyle perfekt in dieses Viertel. Die schwäbische Liebe zum Detail kommt dabei nie zu kurz. Dies verdeutlicht sich nahezu in Perfektion im Sternrestaurant von Axel Heldmann, in dem seit kurzem auch Sohn Fabian mit am Herd steht, der ausgezeichnete Gourmet-Stationen absolviert hat. Und wieder spürt man diese Emsigkeit, aber auch ein großes Gespür für Stil und Design. Alles ist durchdacht. Nichts wird dem Zufall überlassen. Gastlichkeit auf höchstem Niveau, die man bei den Heldmanns übrigens auch erlernen kann. Kochkurse zu einer Vielfalt von Themen bieten die Heldmanns in ihrer Kochschule fast täglich an.

Gerne würde man im Zauberlehrling länger verweilen, aber die Landeshauptstadt hat noch so einiges zu bieten. Museums-Freunden bietet Stuttgart mit über 100 Einrichtungen unterschiedlicher Ausrichtung eine einmalige Museumsdichte. Kulturelle Leuchttürme sind dabei das Kunstmuseum Stuttgart – ein zeitgenössischer Glaskubus direkt am Schlossplatz, der eine der weltweit bedeutendsten Sammlungen zu Otto Dix beherbergt – und die Staatsgalerie Stuttgart mit Werken aus 800 Jahren Kunstgeschichte. Wer sich mehr zu Design und Architektur hingezogen fühlt, sollte sich zwei Museen nicht entgehen lassen, denn Stuttgart steht vor allem für eine enge Verbindung zum Automobil. Das Mercedes-Benz Museum und das Porsche Museum sind paradisiisch für Automobilfreunde aus aller Welt, begeistern aber auch Freunde moderner Architektur. Das Porsche Museum präsentiert mehr als 80 Fahrzeuge und 200 Kleinexponate, die echte Porsche Leidenschaft erwecken. Das Mercedes-Benz Museum macht die über 130-jährige Automobilgeschichte der Marke in einem spektakulären Rundgang erlebbar und bietet zudem einen unübertrefflichen Blick auf die Stuttgarter Weinberge.

Für Naturfreunde und diejenigen, die mit Kindern reisen, ist ein Besuch der Wilhelma ein absolutes Muss. In Europas größtem Zoologisch-Botanischen Garten sind rund 9.000 Tiere zu Hause. Die faszinierende Kombination aus Tieren, exotischen Pflanzen, historischem Ambiente und maurischen Gebäuden macht einen Ausflug in die Wilhelma zu jeder Jahreszeit zu einem echten Erlebnis.

Sprudelnd entspannen

Nach langen Märschen durch Museen und Parks einfach mal entspannen? Das ist in der Schwabenmetropole kein Problem. Nur die wenigsten wissen, dass Stuttgart die größte Mineralwasserstadt Westeuropas ist. Schwimmen in stark kohlenstoffhaltigem und chlorfreiem Mineralwasser hat in Stuttgart eine über 150-jährige

Tradition. Mineral- und Heilquellen speisen Schwimmbecken, Therapie-Einrichtungen und öffentliche Trinkbrunnen. Eine wahre Institution ist das LEUZE Mineralbad an der Leuzequelle selbst, in direkter Nachbarschaft zum Neckar gelegen. Die hohe Quellschüttung erlaubt, dass das Mineralwasser einigen großen Schwimm- und Badebecken direkt aus der Quelle naturbelassen zufließen kann.

Wenn nach dem Schwimmen der kleine oder gar große Hunger kommt, besucht man am besten den Ehrenpräsidenten der Meistervereinigung Volker Krehl in Krehl's Linde in Bad Cannstatt, einen Katzensprung vom Leuze entfernt. Bei Meister Volker Krehl und seiner Frau Birgit erwarten den Gast raffinierte, handwerklich perfekt gemachte Speisekreationen in einer besonders gemütlichen Atmosphäre, vom aufmerksamen Service ganz zu schweigen. Familiäre Herzlichkeit ist hier überall zu spüren. Zu was man sich auf der vielseitigen Speisekarte hinreißen lässt, sei jedem selbst überlassen. Man kann einfach traditionell schwäbisch schlemmen und sogar vespere, findet ansonsten internationale Kreationen. Dabei achtet Volker Krehl immer auf beste Zutaten aus der Region, wann immer möglich Bio-Qualität. Schon lange wird in Krehl's Linde Vegetarisches angeboten, seit neuestem auch Veganes. Das zeigt, dass hier ein kreativer und weltoffener Geist am schwäbischen Herd steht.

Seinen Namen verdankt Stuttgart einem Gestüt namens „Stuotgarten“, welches Herzog Liudolf von Schwaben 950 n. Chr. gegründet haben soll. Zum Schutze dieses Stutengartens wurde das Alte Schloss errichtet. Im Neuen Schloss residierten bis um die Mitte des 19. Jahrhunderts die württembergischen Könige. Einen zweiten Tag kann man in Stuttgart erneut mit Kultur oder natürlich ganz gut mit Shopping verbringen. Die Königsstraße, der kleine Schlossplatz, die wunderbare Markthalle aber auch die Calwer Straße sind dafür prädestiniert. Der Schlossplatz ist dabei der zentralste Ort Stuttgarts.

Er darf in keinem Stadtbummel fehlen, denn hier schlägt das Herz der Stadt. Oder zieht es Sie raus in die Natur?

Dann rauf auf die Fildern

Über die Weinsteige verlässt man das Stadtzentrum in Richtung Süden, das heißt, zunächst einmal geht es bergauf. Und wenn man schon mal oben ist, lohnt der kleine Umweg zum Wahrzeichen der Stadt, dem Stuttgarter Fernsehturm. Von keinem anderen Punkt aus ist der Blick auf die Stadt, über die Weinberglanschaft des Neckartales, über das schwäbische Land hinüber zur Alb, zum Schwarzwald und zum Odenwald so beeindruckend wie vom Fernsehturm. Seit 60 Jahren trotz der 217 Meter hohe Turm Wind und Wetter. Er war weltweit der erste seiner Art, ein Prototyp, den man auf der ganzen Welt nachbaute und weiterentwickelte. Dass der erste Turm mit einer Stahl-Betonkonstruktion tatsächlich halten würde, hatten zu Baubeginn nicht alle Stuttgarter geglaubt. Es entstand ein ästhetischer Turm mit einem fast kreiszylindrischen Korb, der Aussichtsplattform, Gaststätte und Sendertechnik einschloss. Die Baukosten amortisierten sich bereits nach fünf Jahren durch die Eintrittsgelder.

In direkter Nachbarschaft zum Fernsehturm kann man den Stuttgarter Kickers beim Training zuschauen. Das tun auch viele Stuttgarter und am liebsten tun sie das im Kickers Club Restaurant der Familie Rörich, ein Clubrestaurant der etwas anderen Art. Neben dem Jägerhaus in Esslingen und dem Ochsen in Neuhausen widmet sich die Vollblut-Gastronomenfamilie Rörich mit großer Inbrunst dem Club Restaurant der Kickers. Die Küche von Junior Frank Rörich ist traditionell-schwäbisch mit überwiegend regionalen Produkten – vom Zwiebelrostbraten über Maultaschen bis zum frischen Wild. In sportlich-urbaner Manier finden sich hier aber auch gluten- und laktosefreie, vegetarische und vegane Gerichte.



TRAUTWEIN'S GASTHAUS ZUR LINDE



SPEISEMEISTEREI
SCHLOSS HOHENHEIM
Markus Eberhardinger



SPEISEMEISTEREI SCHLOSS HOHENHEIM

TRAUTWEIN'S
GASTHAUS ZUR LINDE
Ferdinand und Maximilian Trautwein



Von Degerloch führt uns der Weg zunächst einmal zum ehemaligen Landesflughafen in Böblingen/Sindelfingen. Mit der dortigen Motorworld besitzt die Region eine weitere Sehenswürdigkeit, bei der das Auto absolut im Mittelpunkt steht. Die Motorworld ist eine Kombination aus Oldtimerhandel, -museum, und -werkstatt. Wer es lieber schokoladig mag, Architektur und Kunst entdecken möchte, fährt ins benachbarte Waldenbuch zum Museum Ritter. Das Museum Ritter wurde für die umfangreiche Sammlung geometrisch-abstrakter Kunst von Marli Hoppe-Ritter, der Miteigentümerin der Firma Ritter Sport, gegründet und im September 2005 eröffnet. Mit jährlich drei bis vier Ausstellungen präsentiert es Werke aus der Sammlung zum Thema Quadrat. Daneben werden Einzelausstellungen zu Künstlerinnen und Künstlern der Sammlung sowie Sonderausstellungen zu sammlungsspezifischen Themen gezeigt. Neben dem Museums-Café und einem Shop gibt es hier auch den SchokoLaden. Dort erfahren Sie in der SchokoAusstellung Wissenswertes und Kurioses zum Thema Schokolade.

Den kulinarischen Abschluss eines Stuttgart-Trips auf der landschaftlich reizvollen Filderebene zu machen, ist eine gute Idee. In der Nähe befinden sich Naherholungsgebiete mit ausgedehnten Wandermöglichkeiten, in Sichtweite liegt die Schwäbische Alb. Zudem hat die Meistervereinigung hier gleich drei Meisterbetriebe in petto:

Ein richtig schwäbisches, gemütlich und liebevoll eingerichtetes Wirtshaus bietet der umtriebige Küchenmeister Walter Schweizer in seinem Lindenhof in Stuttgart-Möhringen. Hier isst man von Meisterhand, immer frisch gekocht, aber bewusst gutbürgerlich. Kässpätzle, Maultaschen, Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln begleitet von knackig frischen Salaten sind dort ein Gedicht und wie aus Mutters Küche. Kein Wunder, trifft man hier auch immer viele Einheimische. Chef Schweizer ist aufmerksam, gut gelaunt und gibt auch mal gerne ein Schnäpschen aus.

Unser Linden-Trio in Stuttgart wird vollendet durch die dritte im Bunde: Trautwein's Gasthaus Zur Linde, ebenfalls in Möhringen.

Ferdinand und Maximilian Trautwein verstehen ihr Handwerk. Beide waren in Sterneküchen tätig. Diese Erfahrung fließt jetzt in der Linde in die Zubereitung heimischer Klassiker und eigener kulinarischer Kreationen ein. Großmutter's Rezepte dürfen dabei nicht in Vergessenheit geraten. Unter den beiden Brüdern steht die Linde ganz in der Tradition vom schwäbischen Familienunternehmen. Die denkmalgeschützte, ehemalige Poststation bietet ein einzigartiges Ambiente. Das Gebäude ist über 300 Jahre alt und der perfekte Ort für ein Gasthaus mit schwäbischer Traditionsküche, deren Klassiker das kulinarische Fundament bilden und mit viel Liebe und Können zubereitet werden.

Oder wollen Sie lieber nach den Sternen greifen? Dann gönnen Sie sich einen Abend in der Speisemeisterei Schloss Hohenheim. Gehobene Gastronomie ist für das Team rund um Frank Oehler kein Grund gleich abzuheben: Der prunkvollen Atmosphäre des Schlosses setzen sie eine entspannte Atmosphäre entgegen. In jedem Gast sehen sie vor allem den Menschen, dem sie eine wunderbare Zeit bereiten wollen, mit leidenschaftlichem Küchenhandwerk und einem wertschätzenden Service. Als Dirigent der Küche bewahrt Markus Eberhardinger, Mitglied der Meistervereinigung, vor allem die Übersicht. Sein Herz schlägt für die Veredelung saisonaler und regionaler Zutaten aus verantwortungsvoller Produktion. Denn er will nicht nur zufriedene Gäste, sondern auch mit gutem Gewissen Spitzenqualität servieren. Dementsprechend lautet sein Credo für die Speisekarte: Die Jahreszeit muss stets erkennbar sein.

Die schwäbische Metropole ist eine wahre Genuss-Oase, der kulinarische Himmel über Stuttgart strahlt. Ob exquisite Speisen oder Bodenständiges der schwäbischen Küche, hier finden Sie alles, was das Herz begehrt, nicht zu vergessen beste Weine aus Württemberg, die ebenfalls gefeiert und zelebriert werden. Stuttgart ist eine Weinstadt mit Geschichte und eine der größten Weinbaugemeinden Deutschlands. Aber um das Weinthema zu erkunden müssen Sie wiederkommen, nach Stuttgart, in diese unermüdliche kleine Großstadt, die auch „slow“ kann und wirklich alles ist, außer bieder.

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Winterreise

1 DER ZAUBERLEHRLING
Rosenstr. 38 | 70182 Stuttgart
Tel. 0711 2377770 | kontakt@zauberlehrling.de
www.zauberlehrling.de

2 HOTEL RESTAURANT KREHL'S LINDE
Obere Waiblinger Str. 113 | 70374 Stuttgart-Bad Cannstatt
Tel. 0711 5204900 | info@krehl-gastronomie.de
www.krehl-gastronomie.de

3 KICKERS CLUBRESTAURANT
Königsstraße 58 | 70597 Stuttgart-Degerloch
Tel. 0711 762395 | f.roerich@kickers-clubrestaurant.de
www.kickers-clubrestaurant.de

4 HOTEL RESTAURANT LINDENHOF
Filderbahnstr. 48 | 70567 Stuttgart-Möhringen
Tel. 0711 711217 | schweizer.walter@gmx.de
www.hotel-lindenhof-stuttgart.de

5 TRAUTWEIN'S GASTHAUS ZUR LINDE
Sigmaringer Str. 49 | 70567 Stuttgart-Möhringen
Tel. 0711 7199590 | info@linde-stuttgart.de
www.linde-stuttgart.de

6 SPEISEMEISTEREI SCHLOSS HOHENHEIM
Schloss Hohenheim | 70599 Stuttgart
Tel. 0711 34217979 | info@speisemeisterei.de
www.speisemeisterei.de



Wertvolle Reisetipps

BA-WÜ MARKETING
www.tourismus-bw.de

STUTTGART MARKETING
www.stuttgart-tourist.de

STAATSTHEATER STUTTGART
www.staatstheater-stuttgart.de

MUSICALS
www.si-centrum.de

BOHNENVIERTEL
www.bohnenviertel-stuttgart.de

KUNSTMUSEUM STUTTGART
www.kunstmuseum-stuttgart.de

STAATSGALERIE STUTTGART
www.staatsgalerie.de

MERCEDES-BENZ MUSEUM
www.mercedes-benz.com

PORSCHE MUSEUM
www.porsche.com/museum/de

WILHELMA
www.wilhelma.de

LEUZE MINERALBAD
www.stuttgart.de/baeder/leuze

ALTES SCHLOSS
www.landmuseum-stuttgart.de

NEUES SCHLOSS
www.neues-schloss-stuttgart.de

STUTTGARTER FERNSEHTURM
www.fernsehturm-stuttgart.de

MOTORWORLD
www.motorworld.de

MUSEUM RITTER
www.museum-ritter.de



Tomahawk Ribeye vom StaufenFleisch-Rind mit Bulgur-Gurkensalat, Mandeln und defti Salsa-Dip.

NICHT SO OFT UND BESSER GUT

(K)ein Leben ohne Fleisch?

Mehr und mehr liegt es im Trend, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren. Dagegen ist nichts einzuwenden. Denn in Sachen Ernährung sollte jeder seinen eigenen Weg finden und das tun, was ihm persönlich gut tut. Wir möchten deshalb kein Dogma daraus machen und bieten heute in unseren Meisterbetrieben die gesamte Bandbreite für unsere Gäste an. Als wir uns zum Beispiel bei diesem Heft über das Thema Schmorgerichte unterhalten haben, war klar:

Schmoren muss unter allen Aspekten beleuchtet werden. Ein vegetarischer Gang, der ganz leicht zu einem veganen Gang umgewandelt werden kann, darf auf keinen Fall fehlen. Aber natürlich haben die besten Schmorgerichte der Welt meist eine Fleischkomponente. Deshalb möchten wir das Fleisch heute in unserer Warenkunde näher unter die Lupe nehmen und haben auch mit den Ernährungsexperten der AOK Baden-Württemberg darüber gesprochen.

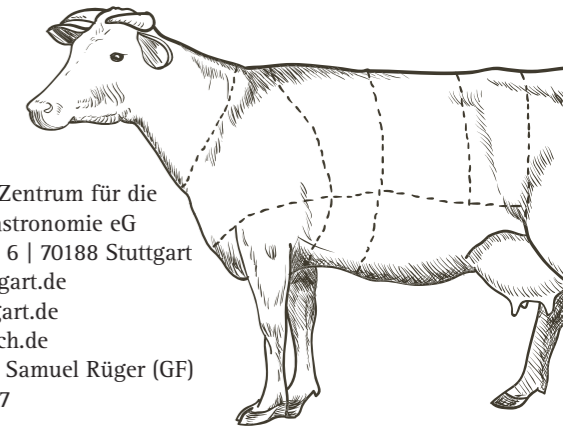
Fleisch zählt seit jeher zu den Grundnahrungsmitteln des Menschen. Gemäß den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gehört Fleisch zu einer vollwertigen Ernährung, nicht zuletzt weil es viele Nährstoffe enthält, die vom Körper gut aufgenommen und verwertet werden können. So besitzt es einen hohen Gehalt an essentiellen Aminosäuren, den Vorstufen für körpereigene Eiweiße. Die Vitamine B1, B6 und B12 sind im Fleisch ebenfalls in großen Mengen vorhanden. Sie sind wichtig für Stoffwechselfvorgänge im Körper. Fleisch ist außerdem ein guter Eisenlieferant, das zur Blutbildung benötigt wird. Eisen wird aus Fleisch sehr viel besser aufgenommen als aus pflanzlichen Quellen.

Dabei ist das Fleisch von Schwein und Rind deutlich nährstoffreicher als Geflügel. Schweinefleisch zeichnet sich durch besonders hohe Gehalte an Vitamin B1 und B6 aus. Rindfleisch enthält die höchsten Eisen- und Zinkwerte und sehr viel Vitamin B12. Dennoch empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung einen mäßigen Fleischgenuss. Nur 2- bis 3-mal pro Woche Fleisch und Wurst bzw. 300-600 g Fleisch/Wurst pro Woche ist die einhellige Meinung der Ernährungsexperten. Unterschiedliche Studien haben belegt, dass ein hoher Fleischkonsum zur Zufuhr unerwünschter Begleitstoffe führt, wie z.B. Cholesterin oder gesättigten Fettsäuren. Die im Fleisch enthaltenen Purine können zudem bei Personen, die einen gestörten Harnsäure-Stoffwechsel haben, bei übermäßigem Verzehr zu Gichtanfällen führen.

Beim Fleischverzehr sollte man allerdings keine zu großen Bedenken haben, so lange man in Maßen genießt. Für alle, die auf die Pfunde achten, gilt es natürlich auch den Fettgehalt der Fleischsorten in Augenschein zu nehmen, weil dieser von Fleisch zu Fleisch sehr unterschiedlich ist. Rindfleisch hat z. B. einen

relativ niedrigen Fettgehalt von durchschnittlich 8,5 %. Beim Schweinefleisch hat das Filet etwa 2 % Fett, das Bauchfleisch hingegen über 20 %. Bei Geflügel empfiehlt es sich, dieses ohne Haut zuzubereiten, weil hier das Fett sitzt. Ein Vergleich, der sich lohnt: ein gebratenes Hähnchen mit Haut hat etwa 9,6 % Fett, ohne Haut nur 1 %, also schon fast ein Schlankmacher. Unverarbeitetes Fleisch wie Steak, Schnitzel und Keulen ist dem verarbeiteten Fleisch, also Wurst, stets vorzuziehen. Durch die hohe Konzentration von Koch- und Nitritsalzen kann Wurst nämlich schnell zu Bluthochdruck führen.

Und noch ein wichtiger Tipp: Achten Sie auf die Herkunft! Kaufen Sie beim guten Metzger oder von einem Erzeuger aus der Region. Wenn Fleisch nicht jeden Tag auf den Tisch kommt, können Sie ruhig ein bisschen mehr in gute Qualität und Herkunft investieren, zum Wohle der Erzeuger und zu Ihrem eigenen.



MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
info@mega-stuttgart.de
www.mega-stuttgart.de
www.staufenfleisch.de
Ansprechpartner: Samuel Rüger (GF)
Tel. 0711 1684 177

MACHT APPETIT

Die AOK-Kochshow in Kooperation mit der Meistervereinigung

Wohlfühlen hat viel mit dem richtigen und vor allem gesunden Essen zu tun. Bei den AOK-Kochshows steht der Spaß am Kochen und Essen im Vordergrund. Gemeinsam mit der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. serviert Ihnen die Gesundheitskasse praktische Tipps und Tricks, die Sie ganz einfach in Ihren Alltag integrieren können. Von März bis Juni 2017 können Sie im ganzen Ländle den Meisterköchen über die Schulter schauen. Mit am Herd steht auch eine AOK-Ernährungsfachkraft – so kommt neben dem Spaß auch das Thema Gesundheit und Genuss nicht zu kurz. An diesen 14 Terminen in ganz Baden-Württemberg können Sie dabei sein:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 10.03.17 Abtsgmünd | 02.04.17 Ludwigsburg |
| 21.03.17 Albstadt | 04.04.17 Konstanz |
| 21.03.17 Villingen-Schwenningen | 06.04.17 Ehingen |
| 22.03.17 Heilbronn | 06.04.17 Meßkirch |
| 26.03.17 Bretten | 04.05.17 Eisingen |
| 28.03.17 Buchen | 31.05.17 Horb |
| 28.03.17 Friesenheim | 29.06.17 Leonberg |

Die Kochshows sind kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung unter aok-bw.de/kochshow oder im AOK-KundenCenter in Ihrer Nähe.

MEGA 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
 Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie
 Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
 Tel. 0711-1684-0
 www.mega-stuttgart.de

Steakery **StaufenFleisch®**
STAUFERICO® **MEGA Frische Küche**

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Im eigenen Saft

Geschmortes für kalte Tage



Wie bestellt sind die sonst so verstopften Straßen nahezu verkehrsfrei, als wir uns fürs nächste Magazin der Meistervereinigung auf den Weg ins Ländle machen. Unser Ziel ist dieses Mal „Der Zauberlehrling“ im Stuttgarter Bohnenviertel. Hier schlummern Sie in 13 unterschiedlichen Designzimmern und vier Suiten, alle ganz unterschiedlich mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Die Feinschmecker kommen keinesfalls zu kurz, denn im Gourmetrestaurant werden höchstkreative Köstlichkeiten in modern-gemütlichem Ambiente serviert. Wer nun noch seine Kochkünste erweitern möchte, kann dies an den eintägigen Kochkursen des Hauses tun. Dieses Gesamtkonzept und die tolle Location verzaubern wirklich jeden Gast – auch uns!

In der stylischen Kochschule erwartet uns bereits ein gut gelaunter Fabian Heldmann. Gemeinsam werden wir hier vier feine Schmorgerichte zaubern. Seit 2008 führten ihn seine Lehr- und Wanderjahre quer durch Deutschland. Jetzt hat er die Zügel im elterlichen Betrieb übernommen. Seine größte Leidenschaft ist es zu reisen. So kommt der junge Schwabe auch immer wieder weit über die Landesgrenzen hinaus und bringt eine Vielzahl an Eindrücken aus Hongkong, Südafrika, Peru und Spanien an den heimischen Herd.

Heute stehen allerdings gute Schmorgerichte im Mittelpunkt: Geschmorter Kürbis mit Ingwertomaten und Gewürzjoghurt, gebratener Zander mit geschmortem Fenchel und Orangen-Walnussrisotto, geschmorte Ochsenbacken mit Zwiebel-Mandel-Crunch, Schwarzwurzeln und wildem Brokkoli, geschmorter Apfel mit Rum-Rosinen und Joghurt-Zitronen-Creme.



Unser erster Teller – ein echter Lieblingsteller, wie sich herausstellt – ist der geschmorte Kürbis mit Ingwertomaten und Gewürzjoghurt. Der Kürbis wird in Spalten geschnitten und gut gewürzt im Ofen geschmort. Mein Favorit sind die bunten Kirschtomaten, die halbiert und mit einer Würzpaste aus Ingwer, Knoblauch und Zucker auf den Schnittflächen ebenfalls im Ofen leicht geschmort werden. Sie werden später eine wahre Geschmacksexplosion im Mund verursachen, die süchtig macht. Der Joghurt wird mit klein gehacktem Koriander, gemörserten Kardamomsamen und Limette zu einem erfrischenden Begleiter der Kürbisspalten und Tomaten. Was könnte dazu besser passen als ein feiner Riesling von Markus Molitor von der Mosel. Der Riesling Haus Klosterberg schmiegt sich regelrecht an den Kürbis an, bringt eine unglaubliche Frische und ist ein grandioser Gegenpol zu den würzigen Ingwertomaten. Ein perfekter Auftakt.



2014 HAUS KLOSTERBERG
Riesling QbA feinherb
Markus Molitor
Mosel

GESCHMORTER KÜRBIS / INGWERTOMATEN / GEWÜRZJOGHURT
Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de



FABIAN HELDMANN DER ZAUBERLEHRLING, STUTTART

Vom Zauber einer Durchreise, so lautet das Motto im Stuttgarter Zauberlehrling. Hinter diesem zauberhaften Gastronomiebetrieb verbergen sich nicht nur viele kompetente Köpfe, sondern auch ein extrem spannendes Angebot: ein kultiges Designhotel, ein Sternrestaurant und eine Kochschule, und das alles extrem ruhig gelegen, mitten in einem außergewöhnlich trendigen Umfeld, dem Bohnenviertel. Das Gourmetrestaurant ist ebenso bezaubernd, wie es der Name vermuten lässt. Seit Kurzem steht gemeinsam mit Axel Heldmann Sohn Fabian in der Küche. Mit noch nicht mal 30 hat der Junior bereits herausragende gastronomische Stationen absolviert. Vom Relais & Châteaux Hotel Villino, Lindau und Becker's, Trier über das Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern bis hin zum Victor's fine dining by Christian Bau, Perl-Nennig – Fabian Heldmann hat so manche mehrfach besternte Küche von innen gesehen und mit namhaften Chefs länger zusammengearbeitet. Bei unserem Kochworkshop „Im eigenen Saft“, bei dem es vor allem um Geschmortes ging, konnten wir uns ein beeindruckendes Bild von seinem Können und seiner Leidenschaft fürs Kochen machen. Hier wächst ein großes Talent heran.





Wir widmen uns dann auch gleich dem zweiten Gericht, das mich vor eine vermeintlich große Herausforderung stellt: gebratener Zander mit geschmortem Fenchel und Orangen-Walnussrisotto. Dazu muss man wissen, dass weder Fenchel, noch Pastis (Anis!) in diesem Leben großes Glück mit mir hatten. Anisaromen verursachen bei mir keinen Speichelfluss sondern Gänsehaut. Doch Fabian Heldmann gelingt es mit Bravour, meinen Horizont gekonnt und nachhaltig mit diesem Gericht zu erweitern. Er schmort die Fenchelspalten mit etwas Curry, Piment und Sternanis in Pastis und Brühe. Am Ende verfeinert er die Soße mit Orangensaft. Ein Teil der Fenchelspalten verarbeitet er zu einem aromatischen Püree. Das Risotto bereiten wir wie gewohnt zu, am Ende wird jedoch kein Parmesan zugegeben, sondern mit Orangenabrieb und etwas Orangensaft abgeschmeckt. Garniert wird mit besonders knackigen Walnüssen. Den Zander, den wir kurz vor dem Servieren mehlieren, braten wir scharf auf der Haut an. Als wir kosten, revidiere ich meine Meinung über Fenchel sofort und genieße diesen Gang in vollen Zügen. Unter allen Weinen, die wir im Gepäck haben, passt ein Württemberger besonders gut zu diesem Gang. Ein Sauvignon Blanc von Sven Ellwanger aus der Gruppe Junges Schwaben. Man spürt bei diesem Wein schnell, dass der junge Schwabe gut mit dieser Rebsorte umgehen kann. Die Aromatik ist typisch, aber keinesfalls überladen. Noten von Zitrusfrüchten passen ideal zu diesem Gang, ebenso wie die Frucht-tiefe, die der Wein dann im Geschmack entwickelt.



GEBRATENER ZANDER /
GESCHMORTER FENCHEL /
ORANGEN-WALNUSSRISOTTO
Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de

2014 SAUVIGNON BLANC
JUNGES SCHWABEN
trocken
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg



2009 ROTWEIN CUVÉE
JUNGES SCHWABEN
trocken
Weingut Zipf
Württemberg



Teller Nummer drei erwischt mich mit einem meiner Lieblingsfleischstücke, den Backen: Geschmorte Ochsenbacken mit Zwiebel-Mandel-Crunch, Schwarzwurzeln und wildem Brokkoli. Wir braten die Ochsenbacken an und lassen sie anschließend mit Wurzelgemüse, Wein und etwas Brühe ganz klassisch schmoren. Der ganz besondere Clou dieses Gerichts: Die Backen werden wir vor dem Servieren mit einem selbst gemachten Zwiebel-Mandel-Crunch „panieren“, eine sehr raffinierte und leicht nachkochbare Komponente zum Geschmorten. Dazu bereiten wir ein cremiges Schwarzwurzelpüree und wilden Brokkoli. Natürlich tut es auch ein gewöhnlicher Brokkoli, sollten Sie einen wilden Brokkoli nicht bekommen. Auch dieses Gericht landet umgehend auf meiner Nachkoch-Liste. Beim Wein bleiben wir noch einmal in Württemberg und sind wieder bei der Gruppierung Junges Schwaben gelandet. Jürgen Zipf macht eine geniale Rotweincuvée, selbstverständlich trocken, aus Lemberger, Spätburgunder und Merlot. Der ganze Wein ist ein komplexes Ganzes und wie geschaffen für die Ochsenbacke.

Geschmorte Ochsenbacken / Zwiebel-Mandel-Crunch / Schwarzwurzeln / wilder Brokkoli

Zutaten für 4 Personen

Ochsenbacken: 2 Ochsenbacken (je nach Größe) ca. 800-900 g gesamt | 1 EL Fett zum Braten | 1 Karotte | ½ Sellerie | ½ Lauchstange | 100 g Champignons | 1 Zwiebel | 1 EL Tomatenmark | 1 Flasche Rotwein, trockener | 2 L Gemüsebrühe | 2 Lorbeerblätter | 1 TL Wacholder | 1 TL Piment | 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian

Schwarzwurzelpüree: 800 g Schwarzwurzel | 200 g Vollmilch | 1 EL Butter | 1 TL Zitronensaft

Zwiebel-Mandel-Crunch: 1 Zwiebel | 1 EL Fett zum Braten | 100 g Mandelblättchen | etwas glatte Petersilie

Wilder Brokkoli: 400 g wilder Brokkoli (alternativ: normaler Brokkoli) | 400 ml Gemüsebrühe | 1 TL Butter | Prise Muskat | Prise Zucker | Salz und Pfeffer

Die Ochsenbacken mit dem Fett in einem Bräter rundum stark anbraten und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und im Bräter scharf anbraten. Tomatenmark und die Ochsenbacken wieder dazu geben mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Nun mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Gewürze dazugeben und für ca. 2-3 Stunden ohne Deckel schmoren lassen (bis die Backen schön zart sind). Die Backen aus dem Schmortopf nehmen, die Soße abpassieren und weiter einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas abbinden (Kartoffel/Maisstärke).

Schwarzwurzeln sorgfältig waschen, putzen, schälen und klein schneiden. Sofort in einem ausreichend großen Topf mit gesalzenem Wasser und Zitronensaft für ca. 15 Minuten weich garen. Inzwischen die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen. Schwarzwurzeln abgießen und ausdämpfen lassen. In einen Mixer geben und mit der Milchs Mischung sehr fein pürieren. Zurück in einen Topf füllen, mit Salz und Muskat würzen und bei sehr milder Hitze warmhalten.

Für den Crunch die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, etwas mehlieren und in heißem Fett ausbacken (Röstzwiebeln). Die Mandelblättchen im Ofen bei 160°C goldgelb rösten. Beides mischen, etwas salzen und mit den Händen grob zerstoßen. Vor dem Servieren mit frischer, fein geschnittener Petersilie vermischen.

Die Brokkoli-Röschen abschneiden und blanchieren, sodass sie noch leichten Biss haben. Vier schöne Röschen in einer Grillpfanne bei großer Hitze anbraten und den restlichen Brokkoli in Gemüsebrühe, Butter, Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer warm ziehen.

Die Ochsenbacken mit der Soße begießen, den Zwiebel-Mandel-Crunch darauf geben und zusammen mit dem Schwarzwurzelpüree auf dem Teller anrichten. Mit dem Brokkoli garnieren.



Steimel GmbH, Sitzmöbelfabrik, 77855 Achem
Sitzmöbel, Tische, Bänke, Umpolsterungen
Tel 07841 69570 Fax 07841 28271
steimel@steimel.de



Das Rezept finden Sie auch unter
www.meistervereinigung.de



Unser süßer Teller ist nicht nur optisch ein Traum: Geschmorter Apfel mit Rum-Rosinen und Joghurt-Zitronen-Creme. Die Rosinen baden schon seit gestern in Rum, Apfelsaft und etwas Vanillezucker. Auch die Joghurt-Zitronen-Creme hat Fabian Heldmann bereits am Vortag zubereitet, da sie gut aushärten muss. Wir backen einen aromatischen Gewürzbiskuit mit einer Prise Lebkuchengewürz und lassen diesen auskühlen. Was könnte zum Apfeldessert besser passen als eine cremige Ganache aus 55%iger Schokolade? Aber nicht die ganze Schokolade wandert in die Ganache – wir schmelzen einen Teil und betätigen uns künstlerisch: auf ein Backpapier spritzen wir aus der geschmolzenen Schokolade kleine „Äste“ – sie sollen später den geschichteten Apfel optisch komplettieren. Die Äpfel schneiden wir in daumendicke Scheiben und schmoren diese mit Zucker und etwas Butter im Ofen. Zum Servieren kommt zuerst ein Apfeling mit ein paar angewärmten Rumrosinen in der Mitte auf einen Teller. Darauf setzen wir ein rund ausgestochenes Stück Gewürzbiskuit und die Joghurt-Zitronen-Creme-Kuppel oben auf. In die Creme kommt ein Schokoladenast und wird mit etwas Kakaopulver bestreut. Dazu kommen ein paar Tupfer der Ganache. Ich bin sehr glücklich mit diesem krönenden Abschluss, für den selbstverständlich auch der passende Wein gefunden wurde. Das Rennen machte – wer hätte das gedacht – wieder mal ein Riesling, zur Überraschung dieses Mal aus dem Rheingau vom bekannten Kloster Eberbach. Um die Süße des Desserts gut einzubinden, sind wir bei einer Auslese aus dem Rudesheimer Berg Schlossberg gelandet. Goldgelb duftet dieser Nektar nach reifen Aprikosen, ist konzentriert und wunderbar komplex. Ein Dessert und ein Wein zum Dahinschmelzen.

Vielen Dank an Fabian Heldmann und sein Team, die uns den Tag so angenehm gemacht haben! Ich kann nur sagen: sollten Sie in Stuttgart oder in der Nähe sein, besuchen Sie Familie Heldmann und lassen Sie sich verzaubern – die können das!



GESCHMORTER APFEL / RUM-ROSINEN / JOGHURT-ZITRONEN-CREME

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

2006 RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG
Riesling Auslese
Kloster Eberbach
Rheingau



KERSTIN GETTO MY COOKING LOVE AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem vierten Workshop rund um das Thema Schmoren hat sie dieses Mal mit Meisterkoch Fabian Heldmann die Pfannen glühen lassen. So hat das Pfälzer Mädel einmal mehr den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Fabian Heldmann ein junges Talent getroffen, das ihr schon wieder einige Tipps und Kniffe beibringen konnte. Lesen Sie selbst, wie inspiriert die kulinarische Allianz zwischen Bloggerin und Meister dieses Mal war. Einmal mehr sind vier ambitionierte Rezepte entstanden, die Sie zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft, die anderen sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf www.meistervereinigung.de.

UND SONST NOCH?

KLM besucht Großmetzgerei Schneider

Auf Einladung der Großmetzgerei Schneider besuchten die Senioren der Meistervereinigung das Unternehmen in Freiberg/Neckar. Begrüßt wurde der KLM (Kreis Langjähriger Mitglieder) durch den Chef persönlich, Wolfgang Schneider, der einen eindrucksvollen Vortrag über die Betriebsphilosophie und den damit verbundenen Prozess „Vom Acker bis auf den Teller“ hielt. Zudem ging er auf aktuelle Themen ein, wie z. B. die allgemeine Marktsituation, Kundenbedürfnisse, die EU-Zertifizierung und nicht zuletzt auf den damit verbundenen Bürokratismus. Es folgte eine ebenso ausführliche Betriebsbesichtigung mit Einblicken in die laufende Produktion. Alle Teilnehmer waren beeindruckt vom hohen technischen Standard und der handwerklichen Fertigung. Viele, der in der Produktion gesehenen Erzeugnisse, konnten dann verkostet werden und faszinierten aufgrund ihrer hohen Qualität und des herzhaften Geschmacks. Ein großer Dank an Familie Schneider und Vertriebsleiter Nico Tratz für die große Gastfreundschaft und die perfekte Organisation. Der KLM kommt gerne wieder.

Intranet ist gestartet

Die Meistervereinigung startet 2017 weiter durch: Als eigene, interne Kommunikations-Plattform wurde das Intranet der Meistervereinigung ins Leben gerufen. Es ermöglicht allen Mitgliedern, schnell und klar miteinander zu kommunizieren, bei gleichzeitigem Informationsstand aller. In Zukunft werden im Intranet wichtige Informationen, Ausschreibungen und Projekte veröffentlicht, u. a. die Ausschreibungen für unsere Catering-Aufträge der MVG Service GmbH. Die Registrierung ist bereits freigeschaltet. Um eine zeitnahe Anmeldung wird gebeten, da das Intranet bereits aktiv genutzt wird. In der Dezember-Ausgabe des Newsletters ist ein kurzer Leitfaden über den Registrierungs-Vorgang abgedruckt. Nach Eingang Ihrer Anmeldung werden Sie von der Geschäftsstelle zur Nutzung freigeschaltet.

Bei Fragen zum Intranet der MVG wenden Sie sich bitte per E-Mail an info@meistervereinigung.de.

METRO GASTRO
WIR SCHWÄRMEN FÜR FRISCHEN FISCH.

NOCH KEIN KUNDE ABER GEWERBETREIBENDER?
Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden

Seit 20 Jahren: der beste Service

Für frischen Fisch in Top-Qualität geben wir jeden Tag unser Bestes! An unserer Frischethke werden Sie kompetent beraten und erhalten Inspirationen für Ihre Küche. Die Vorkommissionierung und unser Fischmobil sorgen für einen einfachen und zeitsparenden Einkauf ganz nach Ihrem Geschmack.

www.metro.de/frischfisch

15 x in Baden-Württemberg

SEIT 20 JAHREN
DIE FRISCHFISCH EXPERTEN
EUROPAS GRÖßTER FRISCHFISCH-VERKÄUFER
METRO

METRO Cash & Carry Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf

UND SONST NOCH?



Erfolge bei HUG Creativ Wettbewerb

Das Finale des „15. HUG-Wettbewerb Tartelettes Phantasia“, der sich immer größerer Beliebtheit erfreut, fand im November in der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen statt. In der Kategorie „Dessert“ bestand die Aufgabe in der Kreation von drei verschiedenen kalten und/oder warmen Variationen für süße Fingerfood-Häppchen fürs Buffet. In der Kategorie „Snack“ bestand die Aufgabe in der Zubereitung gleich dreier kalter und/oder warmer Rezepturen für Fingerfood-Häppchen – diesmal als Snack für einen Aperitif oder ein Buffet. Die hochkarätige Jury mit Walter Bauhofer, Joachim Feinauer und Michael Bahn hatte keine leichte Aufgabe, da die Konkurrenz unter den Teilnehmern sehr stark war. Umso mehr freut es die Meistervereinigung, dass sich gleich zwei Schützlinge des Mitglieds Rolf Straubinger vom Burgrestaurant Staufeneck aufs Siegertreppchen kochen konnten.

Christian Holzner sicherte sich den ersten Platz in der Kategorie „Snack“. Als Sieger winkt ihm eine 5-tägige Studienreise nach Dubai sowie ein Besuch der Produktion von RAK Porcelain. Den zweiten Platz in der Kategorie „Dessert“ schaffte Dominik Holl, der ein Praxis-Wochenende bei Karl-Emil Kuntz mit Übernachtung für zwei Personen inklusive eines Abendmenüs gewinnt. Markus Eberhardinger, der stellvertretend für die Meistervereinigung vor Ort war, konnte den beiden Siegern gleich gratulieren. Die Meistervereinigung, seit Jahren Kooperationspartner der HUG, gratuliert den beiden Talenten zur Meisterleistung und ihrem Ausbilder Rolf Straubinger, der sich seit Jahren als Ausbilder engagiert und selbst oft Teilnehmer an deutschen und internationalen Kochwettbewerben war. Ein großer Dank gilt an dieser Stelle im Besonderen dem Partner HUG für die erneute Ausrichtung des Wettbewerbes.

Schöne Tradition

In der Stiftskirche in Stuttgart fand am 1. Advent der traditionelle Adventsgottesdienst für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hotel- und Gaststättengewerbe statt. Kirchenrat Werner Schmücke ermutigte alle, gerade in der hektischen Vorweihnachtszeit innezuhalten und durchzuatmen. Wir danken der DEHOGA für die tolle Organisation des anschließenden Empfangs, bei dem zum Jahresende nochmals ein reger Austausch unter Kollegen möglich war.

Termine für Meister

8. März 2017
DIE BESTEN 10
Nachwuchs-Wettbewerb in Calw

24. / 25. April 2017
KURZREISE INS ELSASS
Für den Montag, 24. April und Dienstag, 25. April hat die Meistervereinigung eine spannende Kurzreise ins Elsass geplant. Als Programmpunkte sind u. a. diverse Besichtigungen, eine Stadtführung in Straßburg sowie diverse Wein- und Feinkostverkostungen geplant. Der Preis pro Person beträgt 250 Euro. Inzwischen liegen bereits genügend Anmeldungen vor, so dass die Kurzreise auf jeden Fall stattfinden wird. Aktuell sind noch Plätze frei. Anmeldungen bitte per E-Mail an info@meistervereinigung.de

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



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:



Unterer Neckar

Spargel



IMPRESSUM

Herausgeber Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen, Tel. 07395 331, Fax 07395 1095, info@meistervereinigung.de, www.meistervereinigung.de
Gesamtrealisation und 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 Geschmortes, 20 - 24; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 3 Neujahrsempfang, 9 - 11; Kunstmuseum Stuttgart – www.kunstmuseum-stuttgart.de (Fotograf Dirk Wilhelm): 3 Kunstmuseum, 12 - 13, 17; Liquid Ambient Media – www.liquidambient.com: 4 - 6 (Fotograf: Stephan Seifert); olympiade-der-koeche.de: 8 re. u.; Wilhelma Stuttgart: 14 Wilhelma, Erdmännchen; stuttgart-tourist.de: 14-15 Porsche-Museum (© Porsche AG); Staatsgalerie Stuttgart: 14-15 Staatsgalerie; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 15 Fernsehturm; MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG, Schlachthofstr. 6, 70188 Stuttgart: 18; HUG AG: 26; HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de : 27 Spargelgericht

GESUNDNAH

Vom Oberrhein bis Oberschwaben, vom Bodensee bis zum Taubertal, von früh bis spät: Wir gehen die Dinge an, wir engagieren uns, nehmen uns Zeit, kümmern uns, hören zu, geben Rat und helfen. Wir sind ganz nah – und immer persönlich für Sie und Ihre Gesundheit da.