

Fünf Gänge für die Küchenmeister

MUNDELSHEIM: Gourmets unter sich im Gasthof "Ochsen" in Mundelsheim: Meisterkoch Christian Kölbl hat am Montagabend so etwas wie eine interne Meisterprüfung neu zu bestehen.



Christian Kölbl vom "Ochsen" in Mundelsheim bei seiner größten Herausforderung: einem Fünf-Gänge-Menü für 90 Meister ihres Fachs. Foto: Helmut Pangerl Fotograf: Helmut Pangerl

Für "Ochsen"-Küchenchef Christian Kölbl und sein Team war es natürlich Ehrensache, an diesem Montagabend alle Register ihrer Kunst zu ziehen. Schließlich kamen die lieben Kollegen, alle Meister ihres Fachs aus ganz Baden Württemberg. Die Meistervereinigung Gastronom, bei der Kölbl selbst Mitglied ist, traf sich unter seinem Dach zum Schlemmerabend - eine große Ehre für den jungen Koch und eine Riesenherausforderung zugleich.

Um die 90 Meister (Küchenmeister, Serviermeister, Hotelmeister und sogar ein Barmeister), oft mit

Begleitung, versorgten Christian Kölbl und sein Team mit so raffinierten Gängen wie "Entenleber-Passionsfrucht-Würfel trifft die Maispoularde" oder "Kokos-Chili-Suppe mit Madras Curry, Thai-Mango, Kokossepuma und Garnelensaté". Oder wie wäre es mit "In Aromen gebratener Loup de mer auf Parmesanrisotto und jungem Lauchgemüse an schwarzer Oliventapenade, Paellafumet und confierter Kirschtomate"?

"Für den normalen Sonntagsbetrieb eine unvorstellbare Speisekarte", räumt selbst der Obergourmet der Feinschmecker-Vereinigung ein, Volker Krehl von Krehls Linde in Bad Cannstatt. Viele der Küchenmeister im Verein hätten im Alltag à la carte nicht immer Gelegenheit, ihr tatsächliches Können auch an den Gast zu bringen. Deshalb bietet die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg gern jungen Köchen wie Christian Kölbl aus Mundelsheim die Gelegenheit zur Ausrichtung eines solchen Gala-Menüs einmal im Jahr.

Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg wurde 1956 in Stuttgart von Küchenmeister Otto Schütz gegründet. Aktuell gehören ihr rund 550 geprüfte Küchenmeister sowie Meister anderer gastgewerblicher Berufe an. "Mit Kreativität, Engagement und Qualitätsbewusstsein pflegen sie die baden-württembergische Kochkunst, bewahren gute Traditionen und entwickeln sie in zeitgemäßer Weise fort. Wir kochen auf gehobenem Niveau, ohne die Bodenhaftung zu verlieren", bringt es der Vorsitzende Volker Krehl auf den Punkt. Darüber hinaus engagieren sich Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom in der Aus- und Weiterbildung und tragen so zum Ansehen ihres Berufsstandes bei. Sie verwenden bevorzugt Produkte aus der Heimatregion, denn die nachvollziehbare Herkunft von Fleisch, Fisch und Gemüse aus einer umweltverträglichen Landwirtschaft wird immer mehr zum Qualitätskriterium gepflegter Gastlichkeit.

Aktuell gibt es mehr als 200 selbständige Meistervereinigungs-Restaurants in Baden-Württemberg. Rund 220 Mitglieder der Vereinigung arbeiten als Führungskräfte in großen Betriebsrestaurants. Sie sorgen zum Beispiel als Casino-Leiter bei der Württembergischen Versicherung oder als Küchenmeister bei Mercedes für eine feine Küche. Eine dritte Gruppe ist bei den Zulieferern im Einsatz.

"Mitglied wird nur, wer zwei Paten mitbringt, die bereits im Verein sind", erklärt Krehl. "Wir bieten spezielle Seminare gerade in Rechtsfragen an, die sich vor allem im Bereich Lebensmittelhygiene immer wieder neu auf tun. Wir unternehmen gemeinsame Skiausfahrten, Weinreisen und andere Touren."

Der Gründer der Meistervereinigung Gastronom, Küchenmeister Otto Schütz, hatte damals wohl vor allem eines im Sinn: Er wollte das Ansehen seines Berufsstandes heben - und dazu sollte die Vereinigung, die er mit rund 30 Gleichgesinnten 1956 als "Meistervereinigung Gastronom Stuttgart e.V." aus der Taufe hob, durch ihr fachliches, aber auch menschliches Niveau beitragen.

Heute würde man sagen: Es ging um das "Image" des Kochberufs. Um dieses stand es damals nicht zum besten. Abwertende Sprüche ("Zum Koch reicht's immer noch.") ärgerten die hochqualifizierten Köche, heißt es in den Statuten des Vereins.

Damit Christian Kölbl und sein Team bei der Taufe nicht gleich im kalten Wasser landeten, war im Vorfeld genau besprochen worden, ob das Team einen lukullischen Abend wie diesen stemmen kann und will. "Schließlich soll der Abend ja in guter Erinnerung bleiben und dafür muss einfach alles stimmen", so der Vorsitzende der Meistervereinigung.