

# Speisen wie im Schlaraffenland

## Im Gasthof Ochsen versammelt sich die Crème de la Crème der baden-württembergischen Küchenmeister zu einem lukullischen Mahl



Vor eine echte Herausforderung sah sich Christian Kölbl am Montagabend gestellt. Der Küchenmeister des Gasthofs Ochsen musste mit seinem dreiköpfigen Team gleich neunzig Gäste bewirten. Und die hungrige Meute stellte hohe Ansprüche, hatte sich im Mundelsheimer Traditionsgasthaus doch die Crème de la Crème der baden-württembergischen Küchenmeister versammelt. Der Grund des außergewöhnlichen Anlasses: Die Meistervereinigung Gastronom in Baden-

Württemberg veranstaltete im Ochsen ihr Jahresabschlussessen, zu dem Küchenmeister aus allen Ecken des Ländles herbeigeeilt waren. Die 1956 gegründete, in Stuttgart ansässige Meistervereinigung Gastronom sei kein Berufsverband, erläuterte der Vorsitzende Volker Krehl, sondern funktioniere auf Vereinsbasis. „Wir vertreten die Interessen von rund 550 Mitgliedern aus der gehobenen Gastronomie“, so Krehl. Darunter befänden sich etwa 220 selbstständige Küchenmeister, der Rest sei als Meister in Krankenhäusern oder bei Versicherungen, Banken und anderen Unternehmen angestellt. „Es geht uns darum, Regionalität, Qualitätsbewusstsein und hochwertige Ausbildung zu fördern“, sagte Krehl. Zudem unterrichte die Meistervereinigung ihre Mitglieder über neue Gesetzesrichtlinien oder Änderungen bei Lebensmittel- und Hygieneverordnungen. Wie stellt man 90 hungrige Küchenmeister zufrieden? Maestro Kölbl, der sonst hochwertige regionale Gerichte wie Zwiebelrostbraten, Geschmortes vom heimischen Reh oder Gänsebrust serviert, hatte tief in die Trickkiste gegriffen und ein wahrhaft lukullisches Mahl kreiert: Nach einem appetitanregenden Amuse-Bouche stand eine Kokos-Chili-Suppe mit Madras- Curry, Thai-Mango, Kokosepuma und Garnelensaté auf der Speisekarte. Anschließend hatten die Küchenmeister die Qual der Wahl und mussten sich zwischen in Aromen gebratenem Loup de Mer auf Parmesanrisotto und jungem Lauchgemüse an schwarzer Oliventapenade, Paellafumet und confierter Kirschtomate oder Filet vom Staufenrind mit gebratener Artischocke, Blattspinat, Kartoffel-Zitronen- Canneloni und Petersilienwurzelcappuccino entscheiden. Abgerundet wurde das Menu mit süßen Variationen – im Ochsen wurde am Montagabend gespeist wie im Schlaraffenland. Oberküchenmeister Krehl war ohnehin schon zu Beginn des Abends davon überzeugt, dass das üppige Mahl keine Wünsche offen lassen würde. Schließlich sei auch der Gasthof Ochsen Mitglied bei der Meistervereinigung Gastronom. Und aufgenommen werde nur, wer höchste Qualitätsansprüche erfülle. Mindestkriterium sei der Meistertitel. „Außerdem müssen Küchenmeister zwei Paten benennen, die für ihre Qualität bürgen“, berichtete Krehl. „Bei unseren Mitgliedern setzen wir nicht auf Quantität, sondern auf Qualität.“ Überhaupt sei, wer exquisit speisen wolle, im Südwesten bestens aufgehoben, betonte der Vereinsvorsitzende. „Baden- Württemberg verfügt über die höchste Dichte an gehobenen Restaurants in ganz Deutschland.“