

SCHAU-PLATZ STUTTGART

Meisterlich strahlen die Sterne

Köche feiern 50-jähriges

Ganz in Gold hat die Meistervereinigung Gastronom ihre Einladung gehalten. Festliche Garderobe erwünscht, und das an einem Dienstag. Aber der Verband, der in Deutschland einmalig ist, hatte Großes zu feiern: Das 50-jährigen Bestehen in einer sehr schnelllebigen Branche.

Von Daniela Eberhardt

Zur Einstimmung auf den Abend kredenzte Barmeister Walter Fröscher dem geneigten Fachpublikum – Meister in Küche, Service und Hotellerie – „den weltweit ersten Before-Dinner-Cocktail mit integriertem Amuse Gueule“. Die Übersetzung: Auf dem Glas, gefüllt mit Sekt, Tequila und Balsamicoessig, steckte ein Spieß mit Mozzarella-Kugeln und Basilikum. Die korrekte Trinkfolge: Schluck, Spieß, Schluck. Auf Nachfrage gab es den Sekt auch solo.

In 50 Jahren hat sich die Meistervereinigung laut ihrem Präsidenten Volker Krehl von einem Aktenordner zur ordentlichen Geschäftsstelle gemausert. Zum Jubiläumsknackten die Stars unter den Köchen, die „Sterne des Südens“. In der Küche des Maritim trafen sich Martin Öxle, Franz Feckl, Rolf Straubinger und Helmut Schulz zum Köcheduell der besonderen Art, assistiert von dem Küchenchef des Hotels, Rudolf Wachner. Vor dem großen Menü demonstrierten sie Einigkeit: „Wir sind keine Konkurrenten. Wir helfen uns gegenseitig.“ Mit



Helmut Schulz (von links), Franz Feckl, Martin Öxle, Rolf Straubinger und Rudolf Wachner müssen schuften; Siegfried Keck und Maritim-Chef Jürgen Kögler dürfen genießen.

dem Handtuch über der Schulter wurde gefachsimpelt und probiert. Man sieht sich ja sonst so selten. Der traditionelle Ruhetag in der Branche ist nun mal der Montag. Könnte man mal auswärts essen, dann haben alle anderen auch geschlossen.

So genossen die rund 250 Gäste in der Reithalle eine seltene Schlemmerreise durch vier Sternelokale. „Wir haben die Gänge so weit als möglich daheim vorbereitet“, erklärte in der Küche Martin Öxle von der Speisemeisteri in Hohenheim. „Das Finale

machen wir dann hier“, ergänzte Franz Feckl, Patron in Feckls Landhaus in Ehningen. Wer für welchen Gang zuständig war, stand bei der Vorbesprechung ganz schnell fest. Seitdem Rolf Straubinger vom Burgrestaurant Staufeneck n Salach 1997 mit seinem Fischgericht des Bocuse d'Or gewonnen hat, ist er auf Fisch abonniert. Er ergab sich in sein Schicksal und ließ Zanderfilet auf Ragout vom Kalbskopf servieren. Weil Wachner Heimvorteil hatte, durfte er sich der schwierigen Aufgabe widmen, das Fleisch

schön rosa hinzubekommen. Er hatte sich Lammrücken im Mangoldblatt ausgesucht. Die erste Vorspeise steuerte Helmut Schulz vom Restaurant Waldhorn in Bebenhausen bei: angeräucherte Wachtelbrust mit Gänsestopfleber „ganz aktuell zur Vogelgrippe“. Franz Feckl hatte lauwarmes Thunfischfilet mit asiatisch-mexikanischem Einschlag mitgebracht. Und Martin Öxle widmete sich „zur Abwechslung mal dem süßen Abschluss“, Orange mit glazierter Lavendelcreme – schließlich hat der Schlemmeratlas

seinen Mitarbeiter Stefan...
sier des Jahres gekürt.

Die professionellen Festmenü und den Weinberg sehr angetan. Die A Die Fuenf brachte die R gen. Ohnehin herrschte Klagens an allen Tische gehe ihm „nur gut“ sag Keck von Kecks Clubres Haus. „Jeder Tag ist ein H das schon von seinem Job

