

Gala-Menü der Meistervereinigung

Wie jedes Jahr veranstaltete die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg für alle Mitglieder und Förderer ein Gala-Menü. Dieses Jahr stellte der junge Küchenmeister Christian Kölbl, Juniorchef des Ochsen in Mundelsheim, sein Können unter Beweis.

Bereits im Vorfeld zeichnete sich ab, dass das jährliche Gala-Menü der Meistervereinigung großen Zuspruch hat. Alle Plätze waren lange vor dem Termin ausgebucht. Der Ochsenwirt aus Mundelsheim wird zum ers-

ten Mal 1679 in einem Kaufvertrag erwähnt. Und diese Tradition verpflichtet. Der neu renovierte Ochsen wird im Familienbetrieb der Familie Kölbl geführt und die Küche von Küchenmeister Christian Kölbl geleitet.



Nun stellt natürlich ein Gala-Menü andere Anforderungen an die Küche als die tägliche Speisekarte. Christian Kölbl arbeitet mit dem Anspruch einer hochwertigen Küche mit überwiegend regionalen Produkten. Auch die Gäste sind an diesem Abend andere als sonst. Die Meistervereinigung ist ein Qualitätszirkel, der für einen ganz besonderen Anspruch steht. Die Gäste an diesem Abend sind allesamt Küchenmeister und Gastronomieprofis.

Der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl begrüßte die zahlreichen Gäste und sprach in seiner Rede über die Erfolgsfaktoren der Meistervereinigung: Es sind die Tradition der Ver-

einigung und gleichzeitig die Modernität des Förderkonzeptes. An dieser Stelle wurde besonders die AOK erwähnt, die gemeinsam mit der Meistervereinigung für regionale und gesunde Küche steht. In ganz Baden-Württemberg finden die Kochshows „Lebe in Balance“ statt, die von Betrieben der Meistervereinigung und den regionalen AOK-Stellen durchgeführt werden. Tradition ist bei der Meistervereinigung aber auch der „Kreis langjähriger Mitglieder“, der unter der Führung von Horst Bühler Ausflüge, Feste und Veranstaltungen durchführt. Beim Stehempfang fand ein reger Austausch statt: Förderer der Meistervereinigung, befreundete Küchenmeister aus der Schweiz und natürlich alle Küchenmeister. >



» Aber nun geht es los. Der überaus charmante und freundliche Service bittet die Gäste zu Tisch. Das Amuse bouche eröffnet den Abend sehr vielversprechend und das Menü beginnt.

Das Menü war mit Bedacht ausgewählt und alles auf den Punkt zubereitet. Die Küche und der Service haben einen großartigen Job gemacht. Der Applaus bei der Präsentation der Küchen- und Service-Brigade kam nicht von ungefähr. Ich bin überzeugt, dass wir von Christian Kölbl noch einiges hören und sehen werden. Auf ein Wiedersehen im Ochsen in Mundelsheim. ◀

Restaurant-Gasthof Ochsen

Heinrich-Maulick-Straße 2
74395 Mundelsheim

Telefon: 07143/50204

Fax: 07143/851858

E-Mail: info@ochsen-in-mundelsheim.de

www.ochsen-in-mundelsheim.de



RESTAURANT-GASTHOF

Ochsen

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Donnerstag von 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr, Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr. Küchenschluss: Montag bis Samstag ab 22.00 Uhr, Sonntag ab 20.30 Uhr. Ruhetag: Montag und Dienstag.



Amuse bouche. Wein: 2012 Acolon Rosé trocken, Käsbergkeller aus Mundelsheim.



Entenleber-Passionsfrucht-Würfel trifft die Maispoularde.
Wein: 2012 Riesling Kabinett trocken „Alte Reben“, Weingut Faschian aus Hessigheim.



Kokos-Chili-Suppe mit Madras Curry, Thai-Mango, Kokospesuma und Garnelensaté.
Wein: 2011 Traminer, Weingut Graf Adelmann, Burg Schaubeck aus Kleinbottwar.



In Aromen gebratener Loup de mer auf Parmesanrisotto und jungem Lauchgemüse an schwarzer Oliventapenade, Paellafumet und confierter Kirschtomate.
Wein: 2012 Grauburgunder Kabinett trocken, Lauffener Weingärtner.



Filet vom Staufenrind mit gebratener Artischocke, Blattspinat, Kartoffel-Zitronen-Cannelloni und Petersilienwurzelcappuccino. Wein: 2009 Lemberger Barique, Weingut Dautel, Bönningheim, 2011 Heroldrebe trocken, Collegium Wirtemberg.



„Süße Variation“. Wein: 2012 Gewürztraminer Kabinett, Käsbergkeller aus Mundelsheim.