

Mundelsheim

Meisterköche tauschen sich aus

Von Cornelia Ohst, aktualisiert am 19.11.2013 um 18:04



Das Team vom Ochsen hat bewirtet. Foto:

Mundelsheim - Der Montag gilt in der Gastronomie gemeinhin als Tag der Ruhe. Nicht so bei der Mundelsheimer Gastwirts-Familie Kölbl. Die nämlich hatte just am Montag „kulinarischen Großkampftag“, an dem sie rund 90 Mitglieder der Meister-Vereinigung „Gastronom in Baden-Württemberg“ zu Gast hatte. „Es soll familiär zugehen bei unserem Jahresabschlussessen“, meinte dazu der Vorsitzende Volker Krehl.

Deshalb hat der Verein, dem daran gelegen ist, die Kochkunst und Kochkultur im Land zu fördern, den obligatorischen Ruhetag für derartige Treffen ausgewählt. „Denn die, die sich das Essen schmecken lassen, müssen ja frei haben. Für uns ist das eine vorgezogene Weihnachtsfeier“, erläutert Krehl, der natürlich weiß, dass der Gastronomie in der Adventszeit die arbeitsintensivste Phase des Jahres bevorsteht. 550 Mitglieder zählt die Organisation, darunter sind etwa 220 selbstständig.

Der Küchenchef des Mundelsheimer Traditionsgasthauses, Christian Kölbl, ist als Meisterkoch seit vier Jahren Mitglied in der Vereinigung. Dass er dieses Jahr „quasi als Frischling ausgewählt wurde“, um den Kochlöffel für seine Kollegen zu schwingen, ist eine große Ehre für den jungen Koch. Doch Krehl hat schon Erfahrung vor Ort gesammelt: „Der Bursche kann verdammt gut kochen!“

Das hat der Vereinsvorstand mit einigen „Vorkostern“ bereits im Sommer festgestellt „Da saßen wir hier draußen im Biergarten.“ Seine gute Reputation ist dem jungen Koch dabei vorausgeeilt. Die Häuser, in denen er gelernt und gearbeitet hat, darunter das Restaurant Post-Cantz in Ludwigsburg, bürgen für die Qualität des erlesenen Töpflguckers. Und so ist es kein Wunder, dass sich auch die branchenkundigen Kollegen die Klinke des über 400 Jahre alten Wirtshauses, das noch im Besitz der 1914 original eingebauten Bleiglasfenster ist, am Montag in die Hand geben.

Volker Krehl schüttelt unterdessen zahlreiche Hände, darunter auch von Gästen aus der Schweiz, die als Vertreter der „Gilde etablierter Gastronomen“, einer Partnerorganisation der Eidgenossen, gekommen sind. Neugierde mischt sich in die zwanglose Atmosphäre. Nicht nur auf das, was sich gaumenfreudig in der Küche anbahnt: ein Fünf-Gänge-Menü wartet auf die geschmacksverwöhnten Gäste, sondern auch auf den Austausch. „Es tut gut, sich zu treffen und zu erfahren, dass man nicht alleine mit seinen Problemen ist“, weiß Krehl. „Das Miteinander ist wichtig und“, so betont der Vorsitzende, „das Lachen“.