

Pressemitteilung

Pioniere des guten Geschmacks

Fünf kulinarische Tüftler und Kreative aus Baden-Württemberg

STUTT GART, 13. November 2023 – Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten, doch diese fünf kreativen Köpfe sind über jeden Zweifel erhaben: Mit einzigartigen Ideen, unermüdlichem Tüftlergeist und einer ordentlichen Portion Leidenschaft bereichern sie das Genießerland Baden-Württemberg als kulinarische Pioniere und Pionierinnen. Vom Wiesenobst bis zur Sterneküche, von der Schokoladenmanufaktur bis zur Eisdiele stellen wir fünf Meister ihres Fachs vor, die mit ihren genussvollen Erzeugnissen das Leben in Deutschlands Süden noch leckerer machen.

Zauberkünstler mit heimischen Früchten: Jörg Geiger

Streuobstwiesen gehören zum Landschaftsbild in Baden-Württemberg einfach dazu. Was sich aus den Früchten zaubern lässt, stellt Jörg Geiger seit vielen Jahren in seiner Genussmanufaktur unter Beweis. Dort hat er sich aufgemacht, alte Sorten neu zu entdecken und erlesene Getränke aus ihnen zu destillieren. Am Nordrand der Schwäbischen Alb baut er selbst Wiesenobst in alter Tradition an und veredelt es zu neuartigen Kompositionen. Mit sortenreinen Schaumweinen, Obstbränden und seinen alkoholfreien Seccos ist er längst vielen Feinschmeckern ein Begriff. Sein Geheimrezept: Er bringt alte Charakter-Sorten zu frischer Blüte, lässt Säure und Gerbstoffen Raum und schafft dabei neue Aromen. Manche der flüssigen Köstlichkeiten sind so neu, dass sie einen eigenen Namen brauchten. Etwa der alkoholfreie „PriSecco“ oder der bittersüße Apfelwermutwein „Wehmut“.

manufaktur-joerg-geiger.de

Bodenständige Spitzenköchin: Douce Steiner

In der männerdominierten Welt der Sterneküche sind weibliche Impulse auch heute noch schwer zu finden. Doch es gibt sie, zum Beispiel bei Douce Steiner im Badischen Sulzburg. Ihre Ausbildung machte sie bei Vater Hans-Paul Steiner im heimischen Hotel-Restaurant Hirschen. Danach arbeitete sie als einzige Frau im Küchen-Team des legendären französischen Spitzenkochs Georges Blanc. Es folgten Stationen bei Fritz Schilling und Harald Wohlfahrt. Seit 2008 leitet sie den Hirschen. Seit 2012 führt der Guide Michelin sie mit zwei Sternen – als einzige Frau in Deutschland. In nur vier Jahren hat sich Douce Steiner an die Spitze der deutschen Gastronomie gekocht und setzt dort bis heute eigene Akzente. Mit einer französisch inspirierten Küche, die ohne Chichi auskommt, bodenständig bleibt und auf regionale Zutaten setzt.

douce-steiner.de

Grünes Fine Dining: Simon Tress

Nachhaltigkeit wurde ihm praktisch in die Wiege gelegt: Simon Tress stammt aus einer Familie, die mit ihren Gastronomie- und Landwirtschaftsbetrieben seit Jahrzehnten konsequent auf Bioqualität setzt. Nach Wanderjahren durch internationale Spitzenrestaurants zog es ihn 2010 zurück auf die Schwäbische Alb, wo er gemeinsam mit seinen Brüdern den elterlichen Betrieb weiterentwickelte. Einen ersten Coup landete er mit biozertifizierten Suppen und Eintöpfen, die bald viele Supermärkte eroberten. Vorläufiger Höhepunkt ist das 2020 eröffnete Bio Fine-Dining Restaurant „1950“, dessen Name an die biologisch-dynamischen Anfänge des Großvaters erinnert. Mit nachhaltiger Spitzenküche wird hier die Familientradition radikal und innovativ weitergeführt. Alle Zutaten kommen aus der Umgebung und selbst der CO₂-Ausstoß der Menüs wird transparent gemacht. Bereits ein Jahr nach Eröffnung gab es für dieses Engagement einen Grünen Stern des Guide Michelin.
tressbrueder.de

Schokolade neu definiert: Eberhard Schell

Wer etwas über Schokolade und ihre kulinarischen Möglichkeiten lernen möchte, sollte nach Gundelsheim zu Eberhard Schell fahren. In seiner Konditorei kann man nicht nur die erlesensten Schokoladen probieren. Der Chef teilt auch gerne sein Wissen über Anbauggebiete des Kakaos, Terroir oder Aromen. Ein Schokoladenpionier ist Schell gleich in vielfacher Hinsicht. Doch wie niemand sonst steht er für die kulinarische Verknüpfung von Wein und Schokolade, worüber er auch ein Buch geschrieben hat. Seit fast 30 Jahren entwickelt er in seiner Manufaktur Pralinen mit Weinfüllung und steht damit sogar im Guinness Buch der Rekorde. Legendär sind seine Lagenschokoladen, die als Begleitung für einzelne Weine kreiert wurden: Zum Württemberger Trollinger empfiehlt Schell zum Beispiel eine Tafel aus der Kakaobohne Hispaniola, die in der Dominikanischen Republik angebaut wird. Sein Tipp: „Wein und Schokolade müssen sich im Mund begegnen.“
schell-schokoladen.de

Erfinder des Spaghetti-Eis: Dario Fontanella

Das Spaghetti-Eis ist ein Verkaufsschlager in jeder deutschen Eisdiele. Doch die Süßspeise stammt wider Erwarten nicht wie ihr deftiges Vorbild aus Italien, sondern aus Mannheim. Allerdings war es mit Dario Fontanella doch ein Italiener, der 1969 im väterlichen Eiscafé auf die Idee kam, mit einer Spätzlepresse Eiscreme-Nudeln herzustellen. Zunächst geplant als Hommage an die italienische Flagge mit den Sorten Pistazie, Zitrone und Erdbeere, entstand nach längerem Probieren die Idee zum Spaghetti-Eis aus Vanilleeis, Erdbeerpüree und weißer Schokolade. Auch mehr als 50 Jahre später kann Fontanella das Experimentieren nicht lassen. In seiner gläsernen Eismanufaktur, wo man dem Tüftler über die Schulter schauen kann, entwickelt er bis heute

Seite 3

PRESSE

ausgefallene Sorten von Gurke-Zitrone-Dill über Spargel bis hin zu Birne-
Parmigiano.
eisfontanella.de

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de