

MAGAZIN

Heute: GENUSS



MUSIK
Grönemeyer startet
seine Tournee mit
klaren Botschaften.
SEITE 18

MENSCH DES TAGES

Ein ehrgeiziger Gentleman

WOLFGANG REITZLE
Manager



Eigentlich könnte Wolfgang Reitzle heute auf seinem Weingut in der Toskana im Schaukelstuhl sitzen und auf sein Lebenswerk zurückschauen. Als BMW-Vorstand und Linde-Chef hat er Millionen verdient, heute wird er 70 Jahre alt. Aber Ruhestand ist nichts für den ehrgeizigen Schwaben. Er will schaffen und gestalten. Und erlebt gerade „einen zweiten Frühling“, wie einer sagt, der ihn lange kennt.

Denn als Linde-Aufsichtsratschef hat Reitzle die Fusion mit dem US-Konkurrenten Praxair zum Weltmarktführer für Industriegase gegen alle Widerstände durchgeboxt. Bei mehreren anderen Unternehmen ist Reitzle ebenfalls ordentlich eingespannt. Beim Autzulieferer Continental ist er Aufsichtsratschef, beim Medienkonzern Axel Springer Mitglied des Aufsichtsrats – und beide Konzerne legen just an Reitzles Geburtstag ihre Bilanzen vor. Viel Arbeit also.

Reitzle ist ein Macher – energisch, zielgerichtet, immer mit Vollgas. Der 1,85 Meter große Gentleman mit dem schmalen Schnurrbart kann über Luxus oder die Größe von Grabsteinen im antiken Griechenland genauso leidenschaftlich sprechen wie über seine Unternehmen. Viele beschreiben ihn als Überzeugungstäter und Prototypen eines Anführers. Reitzle ist in Ulm aufgewachsen, hat Maschinenbau studiert und mit Bestnote zum Dr.-Ing. promoviert. Schon mit 38 Jahren wurde er BMW-Vorstand. Reitzle wechselte dann als Chef der Ford-Luxusmarken Jaguar, Aston Martin und Co. nach London und heiratete in zweiter Ehe die ZDF-Moderatorin Nina Ruge. 2003 ging er als Vorstandschef zu dem schwächelnden Gabelstapler- und Gaskonzern Linde – und machte daraus eine Goldgrube. Heute ist der Konzern Nummer zwei im Deutschen Aktienindex – und fast doppelt so viel wert wie sein früherer Arbeitgeber BMW.

KALENDERBLATT:
7. MÄRZ

EREIGNISSE

1999: Die Freiheitliche Partei von Rechtspopulist Jörg Haider wird erstmals stärkste Kraft in einem österreichischen Bundesland.

1989: Der Iran bricht in der Affäre um das Buch „Die Satanischen Verse“ des Schriftstellers Salman Rushdie die diplomatischen Beziehungen zu Großbritannien ab.

1971: Die „Lach- und Sachgeschichten für Kinder“, später in „Die Sendung mit der Maus“ umbenannt, werden erstmals im WDR ausgestrahlt.

GEBURTSTAG

Bret Easton Ellis (55), amerikanischer Schriftsteller („American Psycho“)

TODESTAG

Stanley Kubrick, amerikanischer Regisseur („Shining“), 1928-99



Georg Schröppel (links) und Jens Huber kochen vor allem mit Produkten von Lieferanten aus der Region.

FOTOS: SUSANNE WOLF

Frische Zutaten statt „Packerl“

KULINARIK Georg Schröppel, Pächter des Rosariums in Regensburg, wird morgen in den Verein Euro-Toques Deutschland aufgenommen.

VON SUSANNE WOLF

REGENSBURG. In Zeiten von Fastfood und Convenience-Produkten haben es Erzeugnisse vom Bauern des Vertrauens oder von anderen regionalen Lebensmittelproduzenten in vielen heimischen Küchen und auch bei einigen Gastronomen eher schwer. Oft lautet die Devise: je schneller, desto besser. Doch welchen Gast stellt zum Beispiel ein Gericht zufrieden, dessen Soße von Minute zu Minute zähflüssiger wird? Ein Indikator für die Beigabe von industriell gefertigten Zutaten, im Volksmund auch „Packerl“ genannt.

Dem wirkt seit 1986 der von Eckart Witzigmann gegründete Euro-Toques Deutschland e. V. entgegen. „Euro“ steht für „Europa“ und „Toques“ leitet sich vom französischen „la toque“ ab und bedeutet „Kochhut“. Die Mitglieder des Vereins – vor allem (Spitzen-) Köche – haben es sich auf die Fahne geschrieben, gemeinsam für die kulinarischen Traditionen Europas einzustehen. Kurz vor der Gründung des deutschen Ablegers haben Witzigmann und Paul Bocuse die europaweit agierende Organisation Euro-Toques International gegründet. In dem 15 Artikel umfassenden Ehrenkodex verschreibt sich jedes Mitglied unter anderem der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, der Förderung von Qualitätserzeugnissen und dem verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln.

Morgen wird nun auch ein Regensburger Gastronom zum Mitglied ernannt. Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „4 Küchen, 4 Parties“, die am Abend in seinem Lokal stattfindet, wird Georg Schröppel, Pächter des idyllisch am Rande des Regensburger

Dörnbergpark gelegenen Rosariums, in den Kochzirkel aufgenommen. Kein Geringerer als Heinz Winkler, unter dessen Leitung das Tantris sowie später die Residenz Heinz Winkler mit drei Sternen ausgezeichnet wurde, wird ihm dabei als einer von zwei Paten zur Seite stehen. „Die Paten verbürgen sich, dass das neue Mitglied unseren Ehrenkodex beachtet“, erklärt Jörg Disse, Medienbeauftragter von Euro-Toques Deutschland. „Es ist gut, jemanden an seiner Seite zu haben, der Erfahrung hat, was die Einhaltung des Ehrenkodexes angeht“, sagt Schröppel.

Handwerk von Lehrherr Winkler

Beworben hat sich der Regensburger Küchenchef bei Euro-Toques, „da ich bei Heinz Winkler die Lehre gemacht habe und jetzt der Zeitpunkt gekommen ist, den Kreis wieder zu schließen“, erzählt er. „Ich habe die Basis meines Kochens zu verdanken. Darum bin ich froh, dass er mein Pate ist.“ Er beschreibt ihn als „einen meiner wichtigsten Lehrherren“, da er bei ihm das technische Kochhandwerk erlernt hat. „Andere haben mich die Präsentation gelehrt. Die Basis – wie eine Soße oder ein Fleisch perfekt gemacht wird, einfach das traditionelle Handwerk –

hat er mir vermittelt.“ Nach seiner Lehrzeit bei Winkler von 1997 bis 2000 hat Schröppel unter anderem bei Helmut Thieltes, Thomas Henkelmann, Eduard Hitzberger, Thomas Keller und Günther Seeger sein kulinarisches Können perfektioniert. Um das Kochhandwerk geht es bei Euro-Toques.

„Wir haben 120 Mitglieder, Tendenz steigend“, berichtet Disse. Grundsätzlich kann jeder Koch Mitglied werden. „Wichtig ist, dass man leidenschaftlich kocht“, sagt er. „Nach der Bewerbung informieren wir uns über die Person und schauen, wie und was sie kocht.“ Um sich vom Können des Anwerbers zu überzeugen, kommen andere Köche bei ihm vorbei und testen seine Kochkünste. „Es wurde zudem überprüft, dass wir eine gewisse Wertevorstellung haben, dass wir transparent sind und dass die Qualitätsmerkmale gegeben sind“, erzählt Schröppel. In der Speisekarte sind beispielsweise die Lieferanten aus der Region aufgelistet.

Fällt die Entscheidung zur Aufnahme in die Organisation, dann muss man sich künftig „stets und ohne Ausnahmen an den Ehrenkodex halten“, so die Satzung. Der Regensburger Gastronom hat die Aufnahmekriterien erfüllt. „Wir sind stolz, so einen tollen

Koch und Menschen dabeizuhaben“, sagt Disse. In Zukunft wird die Einhaltung des Ehrenkodexes regelmäßig kontrolliert. „Wir essen bei den Kollegen und schauen in deren Küchen“, sagt Disse. Schröppel ist begeistert über die Aufnahme: „Ich freue mich auf den künftigen Austausch. Die Köche unterstützen sich gegenseitig und stehen europaweit gemeinsam für die kulinarischen Traditionen ein.“

Speisekarte in neuem Gewand

Bleibt eine Frage: Muss jetzt ein neues Konzept her, da das Rosarium ja vor allem für seine japanischen Speisen bekannt ist? „Seine Akzente darf man natürlich weiter setzen und den eigenen Kochstil weiterführen“, erläutert Disse. „Aber es muss transparent sein.“ Darum wird es im Rosarium auch weiterhin japanisch angehauchte Gerichte geben. „Dass man Gewürze in der ganzen Welt kaufen muss, ist uns klar.“ Schröppel fügt hinzu: „Gerade in japanischen Gerichten ist viel Gemüse dabei. Da bin ich mit meinem Gemüsehändler aus Sinzing bestens bedient.“ „Trotzdem wird es heuer einige Neuerungen geben: eine in die Speisekarte integrierte Bistrotkarte, zudem eine monatlich wechselnde À-la-carte-Karte, „die noch mehr saisonal ausgerichtet sein wird“, verrät er, „sowie ein Fünf-Gang-Tasting-Menü mit entsprechender Weinbegleitung.“ Und auf die berühmtesten „Packerl“ verzichtet er auch weiterhin gerne. „Wir produzieren unsere Sachen selbst. Damit würden wir uns selbst nur downgraden“, erzählt er schmunzelnd.

Morgen wird ihm – dann derzeit einziger „Euro-Toques Chefkoch“ in der Oberpfalz – die Mitgliedsurkunde von Konrad Geiger, Präsident von Euro-Toques Deutschland, sowie den Vizepräsidenten Michael Haupt und Andreas Schreiner überreicht. Zweiter Pate ist Show- und Eventkoch Markus Lindner aus München. Weiterer Höhepunkt des Abends wird die Ernennung von Gründungsmitglied Heinz Winkler zum Ehrenmitglied sein.



„Heinz Winkler habe ich meine Kochbasis zu verdanken. Darum bin ich froh, dass er mein Pate ist.“

GEORG SCHRÖPPEL
Koch

AKTUELL IM NETZ
MZ-Themenwelten



Weitere Tipps sowie Bildergalerien und Videos finden Sie im Internet in unseren Themenwelten. Hier dreht sich alles rund um die Themen Genuss, Gesundheit, Familie, Freizeit, Natur und Technik.

www.mittelbayerische.de/themenwelten