

Volkersberg Gaststätte Neueröffnung

Volkersberg (me). Die Neueröffnung der Klosterschänke auf dem Volkersberg zog viele Besucher an. Sonnig aber windig war es, doch viele Gäste ließen es sich nicht nehmen, auf der Sonnenterrasse Platz zu nehmen und die Köstlichkeiten aus der regional arbeitenden Küche zu genießen. Bis das volle Tablett allerdings an den Tisch getragen werden konnte, dauerte es doch ein wenig. Die Warteschlange war lang, der Andrang groß. Doch das wurde gerne in Kauf genommen. „Das ist am Kreuzberg nicht anders, da muss man auch anstehen“, war mehr als einmal zu hören.

Viele Bad Brückenauer und Volkerser haben sich am Sonntag auf den Weg zum Volkersberg gemacht. Unter ihnen auch Elli Lummel-Müller und Jürgen Müller, die eine enge familiäre Bindung zum Volkersberg haben. „Es ist Familientradition zum Volksberg zu laufen und eine Brotzeit zu genießen“, sagten sie. Dass die Gaststätte nun wieder geöffnet hat und zudem umfassend saniert wurde, das gefällt den beiden sehr.

Nicht nur die vielen Besucher sondern auch die Ehrengäste fühlten sich auf dem Volkersberg sichtlich wohl. Domkapitular Christoph Warmuth und Landrat Thomas Bold haben sich in der Klosterschänke zunächst gestärkt bevor der offizielle Festakt startete. Im Mittelpunkt stand die Aufnahme unter die Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön und die Verleihung von drei Silberdisteln für den Einsatz von regionalen Waren.

Thorn Plöger, der Geschäftsführer der Rhön GmbH und Stephanie Meinecke von der Dachmarke Rhön nahmen die Auszeichnung sowohl für die Klosterschänke wie auch für das Haus Volkersberg, die Jugendbildungsstätte, vor. Beide Einrichtungen sind nun Partnerbetriebe und mit drei Silberdisteln, der höchsten Auszeichnung versehen worden. Drei Silberdisteln bekommen Betriebe, die mindestens 65 Prozent regionalen Wareneinsatz nachweisen können, erklärte Plöger. Die Jugendbildungsstätte setze derzeit 72 Prozent und die Klosterschänke 90 Prozent regionale Waren ein. Damit setze der Volkersberg ein deutliches Zeichen für Nachhaltigkeit und Regionalität, betonte Plöger. Das Partnerschaftsschild und die Auszeichnung mit den drei Silberdisteln wurde von den Ehrengästen angebracht.

Landrat Bold sprach der Diözese Würzburg sein Kompliment für die sanierten Räumlichkeiten und dem Mut aus, die Gastronomie in Eigenregie zu betreiben. „Zum Volkersberg gehört eine Klosterschänke einfach dazu“. Die Region könne hier erfahren und kulinarisch erlebt werden.

Klaus Hofmann, Leiter der Jugendbildungsstätte auf dem Volkersberg verwies auf die franziskanische Tradition auf dem Volkersberg und die Bedeutung einer regional geführte Gastronomie.

Umfassend für Leib und Seele da zu sein, das sei ein Anspruch, der Volkersberg gerecht werde, hob Domkapitular Warmuth hervor. Die im Lernwerk und der Jugendbildungsstätte vermittelte Bildung dürfte vor der Küche nicht Halt machen. Ein regional geführte Küche und Gastronomie sei ein Aushängeschild und die Chance das vermittelte Wissen zu erfahren und zu erschmecken.

Von Seiten der Mitarbeitervertretung überbrachte Dorothea Weitz Glückwünsche. Vier Neueinstellungen seien vorgenommen worden. Um die Kommunikation sicher zu stellen überreichte sie eine kleine Tafel, sie symbolisch für die Bitte stand, stets miteinander im Gespräch zu bleiben.

Glückwünsche gab es schließlich auch noch von der Stadt Bad Brückenau, dem stellvertretenden Bürgermeister Jürgen Pfister, der die Neueröffnung der Klosterschänke auch als hervorragende touristische Bereicherung für Bad Brückenau sah.

Öffnungszeiten ab Mai 2017:

freitags 14:00 - 23:00 Uhr (warme Küche 14:00 - 21:00 Uhr)

samstags 11:00 - 23:00 Uhr (warme Küche 11:00 - 21:00 Uhr)

sonntags und feiertags 11:00 - 22:00 Uhr (warme Küche 11:00 - 21:00 Uhr)

Auf Anfrage wird für Gruppen auch werktags geöffnet.

Kontakt:

Telefon 09741/913259

E-Mail info@volkersberg.de