



UBO Kochkurs Kochen.jpg

Hochbetrieb herrschte beim ersten Rhöner Bio-Kochkurs für Gastronomen und Hoteliers in der Umweltbildungsstätte Oberelsbach. Gemeinsam mit den Erzeugern kreierten sie leckere Menüs mit heimischen Bio-Produkten. Foto: Sandra Söder

Rhöner Bioprodukte schmackhaft gemacht

Rhöner Köche und Direktvermarkter wollen mehr Bioprodukte auf die Speisekarten bringen / Beim ersten Bio-Kochkurs in der Umweltbildungsstätte Oberelsbach wertvolle Kontakte geknüpft.

Warum zu Produkten aus der Ferne greifen, wenn das Gute liegt so nah? Auf Initiative der Umweltbildungsstätte Oberelsbach fand Ende Januar erstmals ein besonderer Kochkurs für Rhöner Gastronomen und Hoteliers statt. Auf dem Speiseplan standen regionale Bioprodukte. Eine gute Idee, fanden die 40 begeisterten Teilnehmer aus dem ganzen Dreiländereck.

Im lebhaften Austausch kochten und diskutierten Köche und Direktvermarkter, ob und wie die hochwertigen Rhöner Bio-Erzeugnisse verstärkt auf die heimischen Speisekarten kommen können. Gemeinsam verarbeiteten die Fachleute den bunten Warenkorb aus der Rhön zu hochwertigen Menüs. So duftete es in der Küche der Umweltbildungsstätte Oberelsbach bald nach Kartoffelsuppe, Rote Beete Gazpacho, Rehrücken, Hähnchen, Roastbeef, Karottenrösti und vielen anderen Leckereien.

Umweltbildungsstätte Oberelsbach

Presseinformation, Oberelsbach, den 03. Februar 2017

Ganz zu schweigen von den Rhöner Nachtisch-Kreationen wie Apfel Crumble, Holunder Espuma oder Rosmarin Schokolade.

Zwischen Schneidbrett, Herd und Kühlschrank zeigte sich gleich, wie man die Bioprodukte am besten verarbeitet und woher man sie bezieht. „Der Austausch zwischen uns als Gastronomiebetrieb und den Erzeugern vor Ort ist Gold wert.“, betonte Teilnehmer Matthias Kirchner von Kunzmanns Hotel in Bad Bocklet. Auch die anderen Gäste der Veranstaltung waren begeistert und dankbar für das Engagement der Umweltbildungsstätte Oberelsbach. Gelegenheit zum Kennenlernen gab es auch bei einer Mini-Messe der Brenner, Brauer, Winzer und Landwirtschaftsbetriebe im Foyer der Umweltbildungsstätte.

Gastreferent Thomas König vom Dorint Hotel Bad Brückenau machte Köchen und Erzeugern Mut. „Es lohnt sich, neue Wege zu gehen.“, versicherte der Küchenchef eindringlich. Seit 2008 ist das Haus BIO-zertifiziert, seit 2009 Mitglied der Dachmarke Rhön. „Sie müssen nicht auf Biegen und Brechen die Bio-Zertifizierung anstreben.“, beruhigte das Slow Food Mitglied die Teilnehmer. „Bieten Sie Bio, wo es Bio geht. Ansonsten achten Sie auf ein regionales und nachhaltiges Speisenangebot.“, riet der erfahrene Koch. Auch so könne sich ein Gastronomiebetrieb positiv von der Masse absetzen.

„Wir freuen uns riesig über die gute Resonanz.“, strahlt Geschäftsführer Bernd Fischer. Der Ideengeber sieht den Bio-Kochkurs als Impuls und Initialzündung für die Gastronomie, das reiche Angebot an Bio-Waren künftig vermehrt zu nutzen. Ausdrücklich bedankte sich der Manager bei seinem Team sowie bei der Dachmarke Rhön und der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld für die Unterstützung. Eindringlich auch sein Appell an die Gäste in den Rhöner Betrieben, Bioprodukte aus der Heimat zu auf den Speisekarten fordern. INFO: www.rhoeniversum.de

Abdruck erbeten. Wir freuen uns über ein Belegexemplar. Dieser Text hat 2.855 Zeichen und 40 Zeilen.

INFO

Anschrift	Umweltbildungsstätte Oberelsbach GmbH Auweg 1 - 97656 Oberelsbach –
Tel.	09774 858055-0 – Fax 09774 858055-99
Web:	www.rhoeniversum.de
Presse	Bernd Fischer, Geschäftsführer, Tel. 09774 858 055-0 textTDesign Tonya Schulz GmbH, Tel. 09777 32 35

Umweltbildungsstätte Oberelsbach

Presseinformation, Oberelsbach, den 03. Februar 2017

Weitere Bildunterschriften:



UBO Kochkurs ThomasKönig.jpg

Einig über eine gelungene Veranstaltung sind sich Thomas König (li), Küchenchef im Dorint Hotel Bad Brückenau, Barbara Landgraf von der Dachmarke Rhön und Bernd Fischer (re), Geschäftsführer Umweltbildungsstätte Oberelsbach. Beim ersten Profi-Kochkurs für die Rhöner Bio-Küche haben sie Köche und Erzeuger erfolgreich zusammengeführt. Foto Marc Huter



UBO Kochkurs Anrichten.jpg

So lecker sieht Rhöner Bio-Küche aus. Bei einem Profi-Kochkurs hat die Umweltbildungsstätte Oberelsbach Köche und Erzeuger mit großem Erfolg zusammengebracht. Foto: Sandra Söder