

DACHMARKE RHÖN

Die Marken der Rhön in den
Landkreisen Bad Kissingen, Fulda, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis



AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
10.10.2015



Auch im kommenden Winterhalbjahr heißt es für die Vertreter der Rhöner Restaurants im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie wieder regionale Produkte verarbeiten und alte Rezepte modern interpretieren. Ein Seminar wird sich außerdem der veganen und vegetarischen Küche widmen – ein Trend, der auch an der Rhön nicht vorbeigeht.

Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön



Von kulinarischer Rhöner Herbstlust bis hin zur modernen Veggie-Küche

RhönSprudel Genussakademie startet am 4. November 2015 zum 5. Mal

RHÖN. Die RhönSprudel Genussakademie, eine Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön, startet am 4. November mit einem Branchenforum „Chef’s unter sich“ bereits zum 5. Mal. Die beliebte Seminarreihe rückt dabei die Region in den Mittelpunkt der einheimischen Gastronomie, denn immer mehr Gäste erwarten unverfälschten Genuss und höchste Qualität.

„Als regionaler Mineralbrunnen mit einzigartiger Lage im Biosphärenreservat Rhön sehen wir uns dem Erhalt dieser besonderen Natur- und Kulturlandschaft sowie dem authentischen Genuss verpflichtet“, sagt Hans-Joachim Börner, Verkaufsleiter Gastronomie und Getränkefachgroßhandel beim Mineralbrunnen RhönSprudel. Mit der Dachmarke Rhön, welche regionale Produkte in den Mittelpunkt ihrer Tätigkeit rückt, sei dabei der ideale Partner gefunden. „Sehr viele Teilnehmer der RhönSprudel Genussakademie besuchen unsere Seminare zum wiederholten Male oder sie schicken ihre Mitarbeiter, um ihr Unternehmen in seiner Gesamtheit besser am Markt zu positionieren“, so Börner.

Martina Klüber-Wibelitz vom Büro Antsanvia in Schleid organisiert die Seminare der RhönSprudel Genussakademie und beobachtet inzwischen einen deutlichen Trend hin zu einer regional ausgerichteten Rhöner Küche seitens der Gaststätten, Hotels und Pensionen. Inzwischen gäbe es zahlreiche Kontakte zu Gastronomiebetrieben bis in den Raum Würzburg, Eisenach, Hammelburg sowie Erfurt und Jena hinein. „Diese Unternehmen sind auf uns aufmerksam geworden und wollen gezielt Rhöner Qualitätsprodukte in ihre Speisekarte aufnehmen, obwohl sie zum Teil weitab der Rhön liegen. Sie haben den Vorteil von Produkten erkannt, die eine nachvollziehbare Herkunft haben, handwerklich hergestellt werden und hinter denen ganz konkrete Personen mit einer ganz bestimmten Philosophie stehen.“

Die 5. RhönSprudel Genussakademie startet am 4. November mit dem Branchenforum „Chef's unter sich“ im Gasthaus „Krone Schenke“ in Unsleben. Das Branchenforum zeigt, was die Rhöner Küche ausmacht, wie sie schmeckt und wie man ihre Tradition in ein modernes Bild rücken kann. Regionale Lieferanten aus der Rhön präsentieren die große Vielzahl an regionalen Erzeugnissen.

Die Seminare im Überblick

„Kulinarische Herbstlust – so schmeckt Heimat“ lautet das Motto des nächsten Seminars der RhönSprudel Genussakademie am 30. November im Hotel „LEIST_SONNE_ENGEL“ in Hilders. Die Rhöner Küche hat im Herbst vieles zu bieten: beispielsweise neue Variationen von der Martinsgans oder köstliche Innereien, angerichtet mit Herbstkraut, Wurzeln, Kürbis und Kohlrabi. Der Klassiker unter den Seminaren „Genussvolles Umsatzplus – die gewinnbringende Optimierung der Speisekarte“ findet am 18. Januar 2016 im Jagdschloss „Fasanerie“ in Hermannsfeld statt. Neue Wege beschreitet die Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön am 22. Februar 2016 unter dem Thema „Genuss im Wandel der Zeit – die neue Veggie-Küche“ in „Stern's Kochwerkstatt“ in Bad Hersfeld. Vegetarische und vegane Gerichte sind mit Blick auf den heutigen Zeitgeist ein Instrument für mehr Gäste. Im Seminar wird der Bad Hersfelder Sternekoch Patrick Spies Rezeptideen aus der Rhöner Naturküche anhand von Überlieferungen zu leckeren Gerichten weiterentwickeln. Und so weit ist die Rhöner Küche gar nicht von vegetarisch und vegan entfernt: sie ist nämlich eine typische Gebirgsküche, in der mit frischen Kräutern, Gemüse und Getreide aus der Garten- und Feldwirtschaft gekocht wird. Um die „Genusskultur im Restaurant – von Mineralwasser und Wein“ dreht sich alles am 9. März 2016 im Hause des Mineralbrunnen RhönSprudel in Ebersburg-Weyhers. Hier wird Hans-Joachim Börner, der selbst Mineralwasser-Sommelier ist, den Teilnehmern zeigen, wie man Wein durch das passende Mineralwasser erlebbarer macht und damit eine verkaufsfördernde Atmosphäre schafft.

Die 5. RhönSprudel Genussakademie findet am 19. April 2014 mit dem Seminar „Praxistag Teamleader – Führungsmethoden im Alltag“ im Hotel „Kaiser“ in Hammelburg ihren Abschluss. Deutschlands bekannter Coach Frank Simmeth trainiert hier mit den Seminarteilnehmern, wie man Mitarbeiter perfekt brieft, ein angenehmes Arbeitsklima schafft, Mut macht sowie Teamkonflikte löst.

Mehr zur RhönSprudel Genussakademie sowie detaillierte Informationen zu den einzelnen Seminaren und zum Branchenforum gibt es auch im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de. Auf dieser Seite können sich interessierte Gastronomen auch ein Bild von den vorangegangenen Seminaren machen. Die Seminare der RhönSprudel Genussakademie richten sich je nach Inhalt an Inhaber, Geschäftsführer und leitende Angestellte, an Fach- und Führungskräfte in der Küche sowie im Restaurant und im Gastgewerbe.