

DACHMARKE RHÖN

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

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
16.11.2015



Von der hohen Qualität und dem guten Geschmack ausgewählter regionaler Produkte konnten sich Gastronomen und Hoteliers aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön überzeugen, die am Branchenforum „Chefs unter sich“ der RhönSprudel Genussakademie im unterfränkischen Unsleben teilnahmen. Hier kamen sie auch mit Erzeugern und Verarbeitern aus der Rhön in Kontakt – ein wichtiger Bestandteil der Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön. Fotos: Freies Journalistenbüro der Rhön / Carsten Kallenbach



Rhöner Gastro-Chefs im Gespräch mit regionalen Erzeugern und Verarbeitern

Von der Küche vergangener Zeiten und den aktuellen Herausforderungen

UNSLEBEN / RHÖN. Mit dem Branchenforum „Chefs unter sich“ im unterfränkischen Unsleben fiel jetzt der offizielle Startschuss für die neue Seminarreihe der RhönSprudel Genussakademie im Winterhalbjahr 2015/2016. Rund 50 Erzeuger, Verarbeiter, Gastronomen und Hoteliers aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön waren gekommen, um sich mit dem Thema regionale Produkte und deren Verwendung in der Küche auseinanderzusetzen. Bei einem Rhöner Buffet konnten sie sich davon überzeugen, welche hervorragende Qualität regionale Produkte haben und wie lecker sie schmecken, wenn sie professionell zubereitet und modern interpretiert werden.

Die RhönSprudel Genussakademie ist eine Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön, die nunmehr zum 5. Mal in Folge startet und Seminare für Inhaber, Geschäftsführer und leitende Angestellte, Fach- und Führungskräfte in der Küche sowie in der Gastronomie und Hotellerie der Rhön anbietet. „Es geht uns um die Förderung regionaler Produkte, aber auch um steuerliche und buchhalterische Aspekte sowie um das Einmaleins im Service“, sagte die Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Barbara Landgraf, zum Auftakt des Branchenforums „Chefs unter sich“. Ihren ausdrücklichen Dank richtete sie an den Mineralbrunnen Rhönsprudel: „Wir brauchen diese Unterstützung, um unsere Ziele zu erreichen.“ Die Gastronomie sei in einer Region häufig Trendsetter, meinte der Geschäftsführer der Tourismus GmbH Bayerische Rhön, Michael Pfaff. Deshalb hätten die Dachmarke Rhön und der Rhön-Tourismus ein gemeinsames Interesse daran, regionale Produkte und das Gastgewerbe über die Region hinaus zu vermarkten.

In der Rhöner Gastronomie sei momentan ein deutlicher Trend zur Regionalität und regionalen Vielfalt festzustellen, sagte Heinrich Hacker, wissenschaftlicher Mitarbeiter im Fränkischen Freilandmuseum Fladungen. „Die Gäste sollen heute das Rhöner Speisenangebot als Marke kennen- und schätzen lernen.“ Das sei noch bis weit ins 19.

Jahrhundert ganz anders gewesen: Gegessen wurde nämlich das, was Felder und heimische Ställe hergaben. Die Woche über bestand der karge Speiseplan vorwiegend aus Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Sauerkraut. Oft gab es Pfannkuchen oder Erdapfelsuppe. Der Fleischverzehr, das belegen historische Aufzeichnungen, war den Sonn- und Feiertagen vorbehalten. Bei Festtagsessen wie Taufen oder Hochzeiten gab es immer viel Fleisch – es stand also im absoluten Gegensatz zum Alltagsessen. „In der heutigen Küche der Rhön könnten aus meiner Sicht die Rückbesinnung auf alte Kartoffelsorten und alte Fleischarten einen Trend setzen“, meinte Hacker.

Das Branchenforum „Chefs unter sich“ zeigte, was die Rhöner Küche ausmacht, wie sie schmeckt und wie man ihre Tradition in ein modernes Bild rücken kann. „Es geht längst nicht mehr nur ums Essen und satt werden, sondern auch um das Sinnliche und um das Inszenieren von Speisen“, stellte Martina Klüber-Wibelitz fest, die die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert. Dabei komme die Architektur des Gastraumes einer Bühne gleich, auf der die Speisen wirken und ein genussvolles Schlemmen zulassen.

Am Ende des Branchenforums gab es konkrete Kontakte zwischen einigen Gastronomen und Hoteliers sowie den Erzeugern und Verarbeitern aus der Region, die in Zukunft enger zusammenarbeiten wollen als bisher. Dies betrifft unter anderem den Wein aus dem Fränkischen Saaleetal, die Edelbrände aus Unterfranken und die regionalen Kartoffeln aus dem unterfränkischen Hollstadt.

Die angesprochenen Themen des Branchenforums „Chefs unter sich“ werden nachfolgend von zwei Seminaren der RhönSprudel Genussakademie aufgegriffen. Bereits am 30. November geht es im Hotel LEIST_SONNE_ENGEL in Hilders um das Thema „Kulinarische Herbstlust – so schmeckt Heimat“. Am 22. Februar 2016 steht das Thema „Genuss im Wandel der Zeit – die neue Veggie-Küche“ in „Sterns Kochwerkstatt“ in Bad Hersfeld auf dem Programm.

Weitere Informationen zur RhönSprudel Genussakademie, den einzelnen Seminaren sowie vielfältige Impressionen zu den vergangenen Veranstaltungen gibt es im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.