

# DACHMARKE RHÖN

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

**AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG**  
**11.12.2015**



**Kulinarische Herbstlust – wie schmeckt Heimat? Köche aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön gingen dieser Frage während eines Seminars der RhönSprudel Genussakademie im hessischen Hilders nach.**

**Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön / Carsten Kallenbach**



# Perfekter Genuss und Wohlbefinden in der kalten Jahreszeit

RhönSprudel Genussakademie gab Tipps für die Küche im Herbst, Advent und Winter **RHÖN. Im Herbst und Winter stehen in den Restaurants der Rhön deftige Speisen hoch im Kurs. Der Gast erwartet regionale Produkte und ein Genusserlebnis mit Wohlfühlambiente. Treffen dann noch Tradition und innovative Ideen in der Küche aufeinander, ist der perfekte Genuss garantiert. Wie all das gelingen kann, vermittelte die RhönSprudel Genussakademie in ihrem Seminar „Kulinarische Herbstlust – so schmeckt Heimat“, das im hessischen Hilders stattfand.**

„Der Gast will nicht nur essen, sondern auch begeistert werden – und das erst recht in der kalten Jahreszeit“, sagte Björn Leist, Küchenchef im Hotel LEIST\_SONNE\_ENGEL in Hilders. Er stand den Teilnehmern des Seminars gemeinsam mit Patrik Spies, Sternekoch und Küchenchef im Romantikhôtel „Zum Stern“ in Bad Hersfeld, mit Rat und Tat zur Seite. Gerade jetzt esse das Auge mit: „Die Art und Weise der Speisenpräsentation hat einen großen Anteil daran, ob ein Gericht überzeugt oder nicht.“ So könne die Suppe durchaus auch einmal im Glas serviert werden – das wirke origineller als im herkömmlichen Suppenteller. Viel Wert müsse im Herbst und Winter auf die saisonale Dekoration der Tische gelegt werden. Ist ein Kamin vorhanden, so müsse dieser angezündet werden, damit er wohlige Wärme ausstrahlt.

Deshalb standen regionale Produkte, deren Herkunft sowie passende Begleiter im Vordergrund des Seminars „Kulinarische Herbstlust – so schmeckt Heimat“ der RhönSprudel Genussakademie. Wertvolle Tipps gab es dabei von den Profiköchen vor allem im Hinblick auf die Verarbeitung des ganzen Tieres in der Küche, nicht nur der so genannten „edlen Teile“ wie Brust, Keule oder Rücken. Die Teilnehmer lernten, dass es nicht immer der klassische Braten mit Soße, Klößen und Rotkraut sein muss – traditionelle Produkte aus der Region wie Gans, Kaninchen oder Forelle können durch eine moderne Interpretation noch mehr an Begeisterung seitens des Gastes gewinnen.

In Gruppen durften die Seminarteilnehmer ein festliches Menü erarbeiten und dieses in der Küche des Hotels LEIST\_SONNE\_ENGEL gemeinsam zubereiten. Auf den Tellern fanden sich schließlich eine Kartoffel-Lauch-Suppe mit Brot und Ahle Wurst als Vorspeise, eine lauwarm gebeizte Forelle als Zwischengang und Rehrücken aus dem Gewürzsud als Hauptgang wieder. Zum Dessert gab es köstlichen Grießflammerie mit Haselnussbiscuit.

„Wir haben in unserer Region ein hohes Potential an qualitativ hochwertigen Produkten. Um diese in der Restaurantküche zu verarbeiten, müssen Gastronomen und Erzeuger immer wieder das Gespräch miteinander suchen, um ihre Lieferantenbeziehung auszubauen“, sagte Martina Klüber-Wibelitz vom Büro Antsanvia in Schleid, die die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert. Das bestehende Netzwerk innerhalb der Dachmarke Rhön könne dabei eine große Hilfe sein. „Auch in Zukunft wollen wir bei unseren Seminaren im Erfahrungsaustausch miteinander neue Produktideen entwickeln, alte Rezepturen zu neuem Leben erwecken und Tradition mit moderner Küche verbinden“, hob sie hervor. Es gehe um Individualität, Originalität und Authentizität, um die Renaissance von regionalen Produkten, den Verzicht auf Zusatzstoffe und um den Blick auf die gesunde Ernährung des Gastes.

Das nächste Seminar im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie zum Thema „Genussvolles Umsatzplus – gewinnbringende Optimierung der Speisekarte“ findet am 18. Januar 2016 im Jagdschloss Fasanerie im thüringischen Hermannsfeld statt. Mehr Informationen gibt es im Internet unter [www.rhoensprudel-genussakademie.de](http://www.rhoensprudel-genussakademie.de).