



Wie es in der Rhön – aufgrund der Vielfalt der regionalen Produkte – schmecken kann, zeigten neun Auszubildende des 2. und 3. Lehrjahrs aus Bayern, Hessen und Thüringen anlässlich des 2. Länder übergreifenden Rhöner Lehrlingswettbewerbs, der im Staatlichen Berufsbildungszentrum Bad Salzungen ausgetragen wurde. Außerdem traten neun Auszubildende im Bereich Service gegeneinander an. Unter anderem wurde die beste festlich eingedeckte Tafel bewertet. Zahlreiche Aussteller aus allen drei Teilen der Rhön waren mit ihren regionalen Produktspezialitäten gekommen, um diese anzupreisen. Fotos: ARGE Rhön

Kampf um das perfekte Rhöner Menü

2. Länder übergreifender Lehrlingswettbewerb der Auszubildenden im Gastgewerbe „So schmeckt’s in der Rhön“

BAD SALZUNGEN / RHÖN. Auszubildende im Gastgewerbe des 2. und 3. Lehrjahres aus Bayern, Hessen und Thüringen kämpften heute in Bad Salzungen um das perfekte Rhöner Menü und das beste Rhöner Serviceangebot. Der von der Regionalen Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Rhön und der Dachmarke Rhön veranstaltete Wettbewerb „So schmeckt’s in der Rhön“ war auf große Resonanz in allen drei Teilen der Rhön gestoßen. Am Ende stand fest: Der erste Preis im Bereich Kochen ging an Ramona Bickert vom Romantik-Hotel „Goldener Karpfen“ in Fulda. Im Bereich Service siegte Veronika Birkenbach aus dem gleichen Haus. Die beiden Gästepreise konnten **im Bereich Kochen Johannes Rüger vom Kurhausrestaurant in Bad Salzungen** und im Bereich Service Martin Börner vom Café König in Bad Salzungen mit nach Hause nehmen.

Demnach bewertete die Jury die „Pochierten Rhönforellenröllchen an Riesling-Soße auf Lauchgemüse mit Rote-Beete-Kartoffelpüree“ am höchsten. Auf Platz 2 folgte der „Lammrücken vom Rhönschaf im Macairemantel auf Lamragout an grünen Bohnen“ von Manuel Wohlers vom Dorint Resort & Spa in Bad Brückenau. Platz 3 gewann die „In Frankenrotwein geschmorte Lammhaxe auf Selleriepüree mit Bohnenbündchen und Rote Beete“, die Kathrin Müller vom Restaurant-Café „Salinenblick“ in Bad Kissingen anrichtete. Die Gäste entschieden sich für die „Mit einer Puten-Kräuterfarce gefüllte im Schweinenetz geschmorte Rhöner Entenkeule, gebettet auf einem Acker von Erdapfelgratin, umgeben von Bauers besten Bohnen im Speckkleid, abgerundet mit einer Enten-Balsamico-Reduktion“. Im Bereich Service kam Lydia Wahler vom Steigenberger Hotel Bad Kissingen auf den zweiten Platz und Anne Rausch vom Eiscafé „Polarstern“ in Bad Liebenstein auf den dritten Platz.

Vorläufiger Höhepunkt des Thüringer ARGE-Gastronomieprojekts

Der inzwischen 2. Rhöner Lehrlingswettbewerb für Auszubildende im Gastgewerbe bildete den vorläufigen Höhepunkt innerhalb der „Rhöner Genusstour“, des von ARGE und Dachmarke Rhön seit Herbst vergangenen Jahres initiierten Gastronomieprojekts für den Thüringer Teil der Rhön. Den ersten Wettbewerb dieser Art hatte es im Frühjahr vergangenen Jahres im bayerischen Bischofsheim gegeben. „Die Gesamthön ist neben ihren

touristischen Highlights auch für ihre kulinarischen Besonderheiten bekannt“, sagte der Landrat des Wartburgkreises sowie Vorstandsmitglied der ARGE Rhön und des Vereins Dachmarke Rhön e.V., Reinhard Krebs. Dieses nach außen zu tragen liege beiden Gremien sehr am Herzen. „Es freut mich insbesondere, dass wir mit



diesem Wettbewerb junge Leute für ihre Heimat motivieren können“, betonte er.

Brigitte Vorndran, Mitglied im Projektteam der „Rhöner Genusstour“ und Gastwirtin aus Bischofsheim, hob hervor, dass die Rhön tolle Rohstoffe für die einheimische Gastronomie zu bieten habe. „Dieser Wettbewerb soll in der Tat dazu dienen, die Jugendlichen für ihre Region zu begeistern“, sagte Vorndran. Außerdem würden auf diese Weise die Ziele der Dachmarke Rhön, nämlich regionale Wertschöpfung zu betreiben, mit Leben erfüllt.

„Als Landkreis stehen wir voll hinter diesem Wettbewerb, weil er einen Beitrag dazu leistet, die Rhön enger zusammenzuführen“, meinte Kurt Mauer, stellvertretender Landrat des Landkreises Rhön-Grabfeld. Der Leiter der bayerischen Verwaltungsstelle des

Vorsitzender: Landrat Bernd Woide, Geschäftsführung: Landratsamt Fulda, Michael Holla
Mitglieder der Regionalen Arbeitsgemeinschaft Rhön sind:

Landkreise: Fulda, Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

Vereine: Rhönforum e.V. Dermbach, Verein Natur- und Lebensraum Rhön e.V.

Gersfeld/Wasserkuppe, Verein Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön e.V. Oberelsbach,
Bankverbindung: Sparkasse Fulda, Konto Nr. 17, BLZ 530 501 80

Biosphärenreservats Rhön, Michael Geier, erinnerte daran, dass vor dem Start des Thüringer Gastronomieprojekts nur wenige Thüringer Unternehmen Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön waren. Das Engagement innerhalb des Projekts sei aber so groß gewesen, dass Thüringen inzwischen enorm aufgeholt habe. „Das gibt uns Hoffnung, dass wir die Rhön als touristische und kulinarische Region in Zukunft noch besser positionieren können“, zeigte sich Geier optimistisch.



„Beitrag zur Nachhaltigkeit“

Gut essen zu können gehöre zum Tourismus einfach dazu, betonte der Thüringer CDU-Bundestagsabgeordnete Christian Hirte. Die stellvertretende Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön GmbH, Hannelore Rundell, bezeichnete die Gastronomie als „Speerspitze“ aller Branchen, für die mittlerweile Kriterien innerhalb der Dachmarke Rhön vorhanden sind. Der Lehrlingswettbewerb selbst trage ihrer Meinung dazu bei, junge Gastwirte zu motivieren, verstärkt mit regionalen Produkten zu arbeiten. „So ein Wettbewerb bedeutet Lernen fürs ganze Leben, denn er findet unter Prüfungsbedingungen statt“, meinte Rita Baier, Kreisbeigeordnete des Landkreises Fulda. Mit ihm würden die Jugend, die Bedeutung der regionalen Gastronomie und der Umsatz der heimischen Produkte gefördert. Für Karl-Friedrich Abe, Leiter der Thüringer Verwaltungsstelle des Biosphärenreservats Rhön, ist der Lehrlingswettbewerb vor allem ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Regionale Waren stünden für Frische, Qualität und kurze Transportwege. Ihr vermehrter Einsatz in der Gastronomie leiste daher auch einen Beitrag zum Klimaschutz.

Hoher regionaler Wareneinsatz spielte Schlüsselrolle

„Die Bewertung erfolgte nach IHK-Prüfungsrichtlinien. Zusätzlich wurde aber darauf geachtet, dass es sich um ein altes oder ein abgewandeltes Rhöner Rezept und um regionale Zutaten handelt“, erläuterte Brigitte Vorndran. „Je mehr regionaler Wareneinsatz, desto mehr Punkte gab es“, fügte sie hinzu. Die Jury war aus je einem bayerischen, hessischen und thüringischen Mitglied für den Bereich Köche und genauso für den Bereich Service zusammengesetzt. Dabei handelte es sich um staatlich vereidigte Prüfer der Industrie- und Handelskammern sowie um Restaurant- und Küchenmeister. Bei den angehenden Köchen wurden neben dem regionalen Wareneinsatz auch die Sauberkeit und Hygiene bei der Zubereitung des Gerichts sowie der Geschmack des Menüs und dessen

Vorsitzender: Landrat Bernd Woide, Geschäftsführung: Landratsamt Fulda, Michael Holla
Mitglieder der Regionalen Arbeitsgemeinschaft Rhön sind:
Landkreise: Fulda, Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis
Vereine: Rhönforum e.V. Dermbach, Verein Natur- und Lebensraum Rhön e.V.
Gersfeld/Wasserkuppe, Verein Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön e.V. Oberelsbach,
Bankverbindung: Sparkasse Fulda, Konto Nr. 17, BLZ 530 501 80

Aussehen und Anrichteweise bewertet. Bei den Schautafeln ging es um das Eindecken nach fachlichen Regeln, einen Menüvorschlag mit regionalen korrespondierenden Getränken sowie um das Gesamtbild der Tafel. Im Bereich Service wurden unter anderem das persönliche Erscheinungsbild, das Gespräch mit dem Gast und das Servieren nach fachlichen Regeln in den Vordergrund gestellt.



Die beiden Erstplatzierten Veronika Birkenbach (4.v.rechts; Service) und Ramona Bickert (2.v.rechts; Küche) vom Romantik-Hotel „Goldener Karpfen“ in Fulda gemeinsam mit den anderen Zweit- und Drittplatzierten sowie den Gewinnern der Gästepreise.

Vorsitzender: Landrat Bernd Woide, Geschäftsführung: Landratsamt Fulda, Michael Holla
Mitglieder der Regionalen Arbeitsgemeinschaft Rhön sind:
Landkreise: Fulda, Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis
Vereine: Rhönforum e.V. Dermbach, Verein Natur- und Lebensraum Rhön e.V.
Gersfeld/Wasserkuppe, Verein Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön e.V. Oberelsbach,
Bankverbindung: Sparkasse Fulda, Konto Nr. 17, BLZ 530 501 80