

## **„So schmeckt’s in der Rhön“ – 1. länderübergreifender Wettbewerb im Gastgewerbe im Zeichen der Regionalität**

**Janis Hohmann und Susen Rückert vom „Kurhaus am Burgsee“ in Bad Salzungen holen erste Preise**

„So schmeckt’s in der Rhön“ lautete der Titel des 1. länderübergreifenden Wettbewerbs im Gastgewerbe, den die Arbeitsgemeinschaft Rhön für Auszubildende im zweiten und dritten Lehrjahr veranstaltete. In den Räumen der Bischofsheimer Landwirtschaftsschule zeigten zehn junge Leute aus dem Fachbereich „Service“ und neun angehende Köche, aus den Bundesländern Bayern, Hessen und Thüringen, was sie mit heimischen Produkten aus der Region leckeres auf den Tisch bringen können. Zu den Teilnehmern zählten auch Janis Hohmann und Susen Rückert, zwei Auszubildende der ASKLEPIOS Burgseekliniken Bad Salzungen, die sich aufgrund ihrer guten Leistungen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule für den Wettbewerb qualifizierten.

Zu Beginn der Veranstaltung erklärte der Geschäftsführer der ARGE Rhön, Ewald Klüber, den zahlreichen Gästen den Hintergrund des Wettbewerbs: Junge Menschen sollen an der Selbstvermarktung heimischer Produkte im Rahmen des Projektes Dachmarke Rhön herangeführt werden. Sie sollen die Verwendung regionaler Erzeugnisse in der Gastronomie schon in ihrer Lehrzeit fördern, um mitzuhelfen, insbesondere den Gästen der Rhön ein unverwechselbares Profil zu bieten. Damit unterstützen sie die Wertschöpfung in der Rhön maßgeblich und geben somit weiteren jungen Menschen eine berufliche Perspektive in der Rhön.

Der länderübergreifende Wettbewerb setzte sich aus zwei Teilen zusammen: der fachlichen Bewertung der Jury und der Gästebewertung. Der Fachjury gehörten vereidigte Prüfungsmitglieder der Industrie- und Handelskammer aus Hessen, Bayern und Thüringen an. Die Gästebewertung übernahmen 54 Gäste aus den fünf Landkreisen, unter anderem die Landräte beziehungsweise ihre Stellvertreter und Vertreter der Landratsämter, die Vorsitzenden der Biosphärenreservate und der Naturparkvereine, Touristiker, Vertreter der Berufsschulen aus Bad Salzungen, Fulda und Bad Kissingen, Bürgermeister, regionale Vermarkter und Vertreter der Unternehmen, aus denen die Auszubildenden kamen.

Bei den Restaurantfachleuten lag der Schwerpunkt der Bewertung auf den Cocktails, den Tischdekorationen und dem Service am Gast. In die Wertung der Köche flossen die Menüauswahl unter Berücksichtigung von Menüregeln und der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte bis hin zu Organisation und Arbeitsabläufen, Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz ein.

Begrüßt wurden die Gäste mit einer Vielzahl an Mixcocktails, die von den Restaurantfachleuten im Rahmen des Wettbewerbs zubereitet wurden. Auch bei den Cocktails ging es um Regionalität, so wurden klassische Cocktails durch Rhöner Zutaten aufgepeppt. Zum „Drachenblut“ gehörte beispielsweise Holundersirup und Bionade. Aus Mirabellen-Obstbrand, Holunderblütensirup und Litschibionade wurde der Rhöner Sommertraum, der einen Vorgeschmack auf die kommende Sommerzeit gab.

Nach dem Begrüßungscocktail wurden die eingedeckten Tische der Restaurantfachleute besichtigt. Mit viel Phantasie und Kreativität sind die jungen Leute hier ans Werk gegangen. Die Themenvorgabe lautete lediglich „Rhöner Tradition und Regionalität“. Rhöner Äpfel,

das Rhönschaf, die Wasserkuppe, die Rhöner Quellen und Flüsse und auch die Kelten haben sich die jungen Restaurantfachleute zum Thema gewählt. Entsprechend ihrem Thema haben sie die Tische dekoriert. So sind liebevolle ins Detail gehende Tischdekorationen entstanden - von rustikal bis elegant war alles vertreten.

Zum Thema passend waren eine Menükarte und natürlich ein abgestimmtes Menü zusammen zu stellen. Die Köche waren aufgerufen Menüs mit einer Suppe, einem Hauptgericht und einer Nachspeise passend zur Saison und mit möglichst vielen regionalen Produkten zu kreieren. Ob Lamm, Pute, Rind oder Ente, die jungen Leute haben ausschließlich Fleisch aus der Region verarbeitet. Bei den Beilagen wurde der Jahreszeit entsprechend auf Gemüse wie Lauch, Bohnen, Kartoffeln, Äpfel, Karotten, Rote Beete und Wirsing zurückgegriffen. Dabei entstanden so leckere Speisen wie „Rhöner Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Rosmarin-Rotweinglace mit Speckbohnen und Nusskartoffeln“ oder „mit Lauch und Ökokeäse gefüllte Putentäschchen auf Rote Beetesoße mit Schupfnudeln und Gemüsestrauß“. Abgerundet wurden die Speisen durch Getränke aus der Region, die von regionalen Sponsoren zur Verfügung gestellt wurden.

Mit den hervorragenden Leistungen, die alle Auszubildenden während des Wettbewerbs präsentierten, machten sie es der Jury nicht leicht, die Sieger zu ermitteln. Im Gesamtergebnis konnte jedoch Janis Hohmann vom Bad Salzunger „Kurhaus am Burgsee“ die Jury überzeugen und sicherte sich den ersten Platz unter den Restaurantfachleuten. Als Siegerin bei den Köchen wählte die Jury Susen Rückert. Sie überzeugte mit ihrem „Duett von Sellerie- und Rote Beeteschaumsüppchen mit pochierter Rhönbachforelle unter einer Käsehippe“ als Vorspeise, dem „Rhöner Lammrücken mit Prinzessbohnen und Geflügelfarce im Erdapfel-Karottenkleid, begleitet von glacierten Zucchini und einer Schalotten-Portweinsauce“ als Hauptspeise und dem „Rhöner Gerupften mit leicht karamellisierten Gartenäpfeln, parfümiert mit Sternanis, Bourbonvanille und Calvados mit Joghurteis“ als Dessert.



Freude über den Erfolg: Susen Rückert (links) mit ihrem Ausbilder Christian Wilhelm und Restaurantfachfrau-Auszubildende Janis Hohmann (rechts) mit dem Leiter des Kurhaus-Restaurants und Ausbilder Jürgen Ulbrich