**Rhöner Küchenklassiker mit dem gewissen Etwas**

Mit Kreativität können traditionelle Gerichte zum Gaumenschmaus werden

**RHÖN. Die Produkte kennt jeder, denn sie kommen aus der Region: Rhöner Bachforelle, Fleisch vom Rhöner Weideochsen, Schweinelende, gepökelte Schweinebacke, Kartoffeln oder Blutwurst. Doch kann daraus auf dem Teller etwas entstehen, das dem Gast vom ersten Anblick an Lust auf Genuss und damit auf die Region Rhön bereitet?**

Genau dieser Frage gingen jetzt 17 Küchenchefs, Köche und Gastronomen aus allen Teilen der Rhön im Hotel LEIST\_SONNE\_ENGEL im hessischen Hilders nach. „Klassiker in der Küche – pfiffig interpretiert“ lautete das Thema des jüngsten Seminars der RhönSprudel Genussakademie, einer Gemeinschaftsinitiative des MineralBrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön. Ziel der RhönSprudel Genussakademie ist es, regionale Produkte in der Restaurantküche zu fördern sowie die Gastronomen der Rhön in allen Bereichen ihres Berufszweiges weiterzubilden, um sie für die Herausforderungen der Zukunft fit zu machen.

Diesmal oblag diese Aufgabe zwei Spitzenköchen aus der Region: Patrick Spies vom Romantikhotel „Zum Stern“ in Bad Hersfeld, dessen Küche im Gourmetrestaurant „L‘ étable“ mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet ist, und Chefkoch Björn Leist vom Hotel LEIST\_SONNE\_ENGEL in Hilders, das ebenfalls vom Gault Millau und vom „Feinschmecker“ empfohlen wird.

Zu einer anspruchsvollen Küche, die sich regionalen Produkten widmet, gehört mehr als Kochkunst. Es geht weiter mit der richtigen Teller- und Schüsselauswahl, das Anrichten der Speisen muss sitzen, und natürlich braucht ein Gericht das passende Getränk als Begleiter. Viele Handgriffe, Kniffe und Tipps – sowohl beim Kochen als auch beim Anrichten – konnten Spies und Leist den Seminarteilnehmern vermitteln. Gekocht wurde übrigens in verschiedenen Gruppen. So entstanden regionale Speisen, die im Gespräch und beim Arbeiten miteinander gemeinsam erarbeitet wurden.

Eine Rhöner Kartoffelsuppe mit Blutwurst und Brot ist ein sehr bodenständiges Gericht, und nicht jeder würde es wohl sofort bestellen. Beim Seminar der RhönSprudel Genussakademie entstand jedoch ein echter Hingucker, der sofort Lust auf mehr machte. „Es geht darum, die Grundzutaten zu veredeln, Kräuter und Gewürze einzusetzen und natürlich alle Komponenten gekonnt auf dem Teller anzurichten“, erläuterte Björn Leist. Genauso verhielt es sich mit der geräucherten Rhöner Bachforelle und dem Tartar vom Rhöner Weideochsen als Vorspeise und dem „Allerlei vom Rhöner Landschwein“ mit Wurzelgemüse als Hauptgang. Eindrucksvoll bewiesen die Köche, Küchenmeister und Gastronomen aus der Rhön den beiden Spitzenköchen, dass aus Lende, gepökelter Schweinebacke, Lardo-Speck und gekochtem Bauch durchaus Gerichte von höchstem Anspruch und Genuss entstehen können.

„Wir haben bei uns sehr gute Produkte, die es einfach verdienen, auf dem Teller in Szene gesetzt zu werden. Und wir können auf die Qualität unserer Produkte und deren nachvollziehbare Herkunft stolz sein“, meinte Martina Klüber-Wibelitz vom Büro Antsanvia im thüringischen Schleid, die die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert. „Ich will unbedingt Neues bezüglich regionaler Küche dazulernen, denn diese gewinnt bei uns in der Rhön immer mehr an Bedeutung. Ich fand hier die Teamarbeit mit den Kollegen schön – und wann bekommt man schon mal die Möglichkeit, gemeinsam mit einem Sternekoch zu arbeiten“, schätzte Sabine Weider, Köchin und Inhaberin des Lokals „Zum Goldenen Stern“ in Kranlucken (Thüringen) ein. Auch für Manfred Brust, Inhaber und Küchenmeister des Landgasthofs „Zum Stern“ in Obererthal bei Hammelburg (Bayern) hatte sich die weite Anfahrt nach Hilders gelohnt. „Es hat mich gereizt zu erfahren, wie man klassische regionale Küche mit klassischen regionalen Zutaten anders interpretieren kann. Der Austausch mit den Kollegen hat mir neue Impulse gegeben, und die vielen guten Tipps der beiden Spitzenköche waren für mich sehr, sehr wertvoll.“ Stefan Diegelmann, Küchenchef im Gasthaus „Zum Weißen Hirsch“ in Fulda-Edelzell (Hessen), wollte unbedingt einmal mit zwei Spitzenköchen in der Küche stehen und Neues ausprobieren. Am Ende des Seminars war er absolut begeistert von dieser Erfahrung. „Von den zahlreichen Tipps werden ich und meine Küche in Zukunft profitieren. Ich möchte in unserem Gasthaus auf jeden Fall mehr regionale Küche mit regionalen und saisonalen Produkten anbieten“, sagte er.

Das nächste Seminar im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie findet am Dienstag, 24. Februar, im Berghotel „Eisenacher Haus“ in Erbenhausen statt. Dann geht es um das Thema „Gäste binden – professioneller Umgang mit Beschwerden“. Das Seminar wendet sich an Fach- und Führungskräfte im Restaurant. Weitergehende Informationen gibt es auch im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.

**Pressekontakt**:

Carsten Kallenbach

Freies Journalistenbüro der Rhön

Telefon: 036946/26106

Handy: 0171/8377759

E-Mail: carsten.kallenbach@t-online.de