**Über eine gute Speisekarte zum perfekten Genuss**

RhönSprudel Genussakademie: Seminar zum „Aushängeschild“ des Gasthauses

**RHÖN. Nur über eine absolut durchdacht gestaltete Speisekarte kann der Gast im Restaurant zum perfekten Genuss verführt werden. In ihr muss er jedoch weit mehr als Essen und Trinken finden – sie muss Lust machen auf die Region, auf das Probieren origineller und pfiffig zubereiteter Gerichte und sie muss Transparenz zeigen, wenn es beispielsweise um die jeweiligen Lieferanten geht.**

Wie vielschichtig der korrekte Aufbau einer zeitgemäßen Speisekarte ist, zeigte jetzt den Vertretern von insgesamt 13 gastronomischen Einrichtungen aus der gesamten Rhön das Seminar der RhönSprudel Genussakademie unter dem Titel „Eine gute Speisekarte – der Schlüssel zum Erfolg“, das im Tagungshotel „Wiesenhaus“ bei Künzell stattfand. Als Dozentin für das Ganztagsseminar konnte Organisatorin Martina Klüber-Wibelitz diesmal Franziska Schumacher begrüßen. Sie ist gelernte Restaurantmeisterin und Köchin sowie Wirtschaftsmediatorin. Ursprünglich stammt sie aus dem Salzburger Land in Österreich; heute wohnt sie in Hollfeld in der Fränkischen Schweiz.

„Die Speisekarte ist das wichtigste Marketinginstrument und dasjenige Instrument, das über den Gewinn eines Betriebes entscheidet“, sagt Schumacher. Außerdem steuere sie den gesamten Betriebsablauf – nämlich über den jeweiligen Umfang an Speisen und deren mehr oder weniger aufwändige Zubereitung. Doch oftmals wird die Speisekarte als Stiefkind behandelt: Nicht selten hat sich an ihr über Jahre hinweg nichts geändert, es wurden handschriftliche Änderungen vorgenommen oder sie ist abgegriffen, ausgeblichen und damit wenig ansprechend für den Gast von heute.

„Der Gast muss sich in der Speisekarte wiederfinden. Er muss dort diejenigen Gerichte entdecken, die er aufgrund der Lage des Hauses, der Umgebung und der Einrichtung erwartet. Eine Speisekarte transportiert die Ideologie des jeweiligen Restaurants in herausragender Weise. Ist sie mangelhaft, dann gerät beim Gast automatisch die Glaubwürdigkeit des gastronomischen Konzepts ins Wanken“, erklärt Franziska Schumacher. In einer guten Speisekarte finde sich weit mehr als Essen und Trinken: da gehe es um die Nennung der Lieferanten, um zusätzliche Dienstleistungen, um die Einbeziehung der Region mittels kurzer Geschichten oder alter überlieferter Rezepte. „Über die Speisekarte kann ein Restaurant Vertrauen beim Gast schaffen und ihm vermitteln, dass er hier gut aufgehoben ist und sich wohl fühlen kann.“

Regionale Produkte liegen immer mehr im Trend der Verbraucher. Sie stehen für eine nachvollziehbare Herkunft, für kurze Wege und damit für Frische und Genuss. Franziska Schumacher: „Ein Restaurant, welches regional ausgerichtet ist, muss dieses Konzept ganz streng verfolgen. Wir brauchen kein ausländisches Mineralwasser wenn wir in der Region Mineralwasser von hoher Qualität haben. Genauso ist es mit Bier oder Säften. Wenn diese Getränke direkt in der Region produziert werden, müssen sie sich auf der Speisekarte wiederfinden, weil der Gast das voraussetzt. Mit dieser Erwartungshaltung betritt er nämlich ein Restaurant, das mit regionalen Produkten wirbt.“

Der theoretische Teil des Seminars „Eine gute Speisekarte – der Schlüssel zum Erfolg“ beschäftigte sich zunächst mit der optischen Gestaltung der Speisekarte. Dazu hatte Franziska Schumacher eine ganze Sammlung von Speisekarten aus ganz Deutschland mitgebracht – von der einfachen Papierkarte über Speisekarten mit vielen bunten Farben bis hin zur schlicht in schwarz gehaltenen Karte und der Speisekarte in edlem Ledereinband. „Eine Speisekarte muss zum jeweiligen Haus passen. Wenn sie dieses Ziel verfolgt, wird sie den Gast auch ansprechen“, meint Franziska Schumacher. Wichtig sei die optimale Platzierung von Gerichten, die möglichst viel verkauft werden sollen, an der richtigen Stelle der Karte. Sie müssen dem Gast gewissermaßen ins Auge springen.

Am Nachmittag ging es dann an die Gruppenarbeit. Dabei mussten die Teilnehmer des Seminars die Speisekarten ihrer Kolleginnen und Kollegen analysieren und bewerten. „Ich leite unseren Gasthof jetzt seit 15 Jahren. Das Seminar heute hat mir gezeigt, dass man im Laufe der Zeit doch etwas betriebsblind wird. Deshalb ist es gut, dass es die Seminare der RhönSprudel Genussakademie gibt. Wir werden in Zukunft neben dem Essen in unserer Speisekarte zusätzlich andere Leistungen unseres Hauses bewerben wie beispielsweise unseren Partyservice oder unser eigenes Kochbuch. Auf diese Idee sind wir bislang noch gar nicht gekommen“, sagt Heiko Möllerhenn vom Landgasthof „Zur guten Quelle“ im thüringischen Kaltensundheim.

Beim nächsten Seminar der RhönSprudel Genussakademie geht es um „Klassiker in der Küche – pfiffig interpretiert“. Es findet am Montag, 19. Januar 2015, in der Zeit von 9 bis 17.30 Uhr im Hotel LEIST\_SONNE\_ENGEL im hessischen Hilders statt. Im Mittelpunkt stehen unter anderem das gekonnte Kombinieren von Saisonalem und Regionalem auf dem Teller, die richtigen Schnitt- und Anrichtetechniken sowie Anrichtebeispiele für die Praxis. Dozenten sind Björn Leist, Küchenchef und verantwortlich für drei verschiedene Restaurant-Konzepte im Hotel LEIST\_SONNE\_ENGEL, sowie Patrik Spies, Sternekoch und Küchenchef im Gourmet-Restaurant „L’étable“ im Romantikhotel „Zum Stern“ in Bad Hersfeld.

Weitere Informationen zu den Seminaren der RhönSprudel Genussakademie, einer Gemeinschaftsinitiative des MineralBrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön, 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