



OBERELSBACH

16. Januar 2019 15:07 Uhr

Mehr Mut zu regionalen Bio-Produkten

Mehr Mut zu regionalen Bio-Produkten, mehr Mut zu „Rhön plus Bio“ auf der Speisekarte: In der Umweltbildungsstätte Oberelsbach fand zum zweiten Mal ein Praxisworkshop für die Rhöner Gastronomie zum Thema Bio-regionaler Küche statt.

Mehr Mut zu regionalen Bio-Produkten, mehr Mut zu „Rhön plus Bio“ auf der Speisekarte: In der Umweltbildungsstätte Oberelsbach fand zum zweiten Mal ein Praxisworkshop für die Rhöner Gastronomie zum Thema Bio-regionaler Küche statt. Das Beste: Bei der Veranstaltung hatten die Workshop-Teilnehmer die Möglichkeit

mit Bio-Erzeugern aus der Region persönlich in Kontakt und in den Austausch zu kommen. Einmalig bisher in der Region. Entsprechend groß war die Resonanz und entsprechend überragend das Feedback.

Aufwand und viel Mühe

„Wir kennen es aus eigener Erfahrung“, wusste Bernd Fischer, Geschäftsführer der Umweltbildungsstätte Oberelsbach zu berichten. Zwar war von Anfang an, seit 2012, schon aufgrund der konzeptionellen Zielsetzung der Umweltbildungsstätte der Wille da, das Küchenkonzept sowohl regional als auch in Bio auszurichten. „Wir sind jedoch zu Beginn gar nicht an die Betriebe mit regionalen Produkten herangekommen. Erst mit großem Aufwand und mit viel Mühe sei man auf dem heutigen Stand: Die Speisen auf dem Teller repräsentieren das, für was die Umweltbildungsstätte steht.“

Diese Erfahrung zeige, wie wichtig es ist, die Erzeuger mit dem verarbeitenden Gewerbe, der regionalen Gastronomie, zusammen zu bringen. „Die Direktvermarkter auf der einen Seite und die Gastronomen auf der anderen Seite haben heute die Möglichkeit ganz locker ins Gespräch zu kommen und Kontakte zu knüpfen“, freute sich Nadja Schneider von der Abteilung Dachmarke der Rhön GmbH. „Um voneinander gegenseitig zu profitieren ist es wichtig, dass man ein Bild von dem Betrieb hat, der dahinter steht“, fügt sie an.

Und das geht natürlich am besten beim Essen. Einen ganzen Nachmittag lang haben die Workshop-Teilnehmer unter Anleitung von Stefan Nüchter, Gastronom vom Gasthof Casino in Petersberg, und Iris Eibeck von der Dorfstube Rengersfeld im Gersfelder Ortsteil Rengersfeld alles gegeben. Die Erzeuger und Direktvermarkter, die später dazu stießen, sollten es sich erstmal schmecken lassen.

„100 % Bio, 100 % Regional und damit 100% Fair“, so kann man laut Iris Eibeck die Gerichte beschreiben, die sich die beiden Gastronomen für die teilnehmenden Gastronomen und Köche ausgedacht hatten. Als Vorspeise wurde ein Dreierlei von Roter Beete mit fruchtiger Ziegenfrischkäseterrine garniert. „Die Rote Beete passt als Wintergemüse in die jetzige Jahreszeit“, erklärt Stefan Nüchter. „Diese passt wunderbar zu dem Ziegenkäse.“ Dazu wurde regionales Bier und regionaler Wein serviert.

Als Hauptspeise, um die sich Iris Eibeck zusammen mit den Teilnehmern kümmerte, wurde ein Zwiebelrückenschmorbraten in Apfelquittenrotkohl angerichtet und mit seidenen Kartoffelklößen serviert. Ein Gaumenschmaus! Als Nachspeise folgten Dinkelpfannkuchlein mit Holunderbirnen und karamellisierten Walnüssen.

Der größte Erfolg des Workshops: „Wir haben es geschafft, den Gastronomen die Angst vor der Bio-Zertifizierung zu nehmen“, stellte Stefan Nüchter, selbst mit seinem Gastronomiebetrieb bereits zehn Jahre bio-zertifiziert, letztlich zufrieden fest. Mit einem Impulsvortrag hatte vor dem Kochen Martin Hoffmann die Gastronomen über das Thema theoretisch informiert. Getreu dem Motto „Aus der Praxis, für die Praxis“ zeigten die Workshop-Leiter während des Workshops eindrucksvoll auf, dass die Hürden für eine Zertifizierung gar nicht so hoch sind, wie man meinen mag. Auch der finanzielle Aufwand sei überschaubar.

Bio-Zertifizierung

„Bei unserem Küchenteam wurde heute die Hemmschwelle für eine Zertifizierung überwunden“, strahlte Bernd Fischer. Seine Küchenchefin Agnes Sitzmann und Koch André Stumpf wollen nun die Bio-Zertifizierung in Angriff nehmen. Auch Claus Kleinhenz vom Brennereigasthof Dickas in Bischofsheim war einer der Teilnehmer des Workshops. Nachdem sein Betrieb seit 25 Jahren „Aus der Rhön, für die Rhön“ lebt, wolle er nun auch den Weg in Richtung Bio-Zertifizierung gehen.

Die Erzeuger und Direktvermarkter hatten während des Abendessens ihre Produkte in kleinen Ausstellungsständen aufgebaut. Von Bio-Rindfleisch und Bio-Wurst über Bio-Nudeln, Bio-Eier und Bio-Gewürzen bis hin zu Bio-Wein, Schnaps, Bier und Whiskey. Die Auswahl an regionalen Bio-Produkten ist mittlerweile immens und die Direktvermarkter sind gewillt, auch in der Gastronomie entsprechende Absätze zu finden.

Erst möglich gemacht haben die Veranstaltung neben der Umweltbildungsstätte und der Rhön GmbH die beiden Ökomodellregionen Rhön-Grabfeld und Fulda sowie erstmals die Genussakademie Rhön-Sprudel. So konnte sich auch die Projektmanagerin der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld Corinna Ullrich von dem Erfolg der Veranstaltung überzeugen. Maßgeblich zur Finanzierung hat die Genussakademie Rhön-Sprudel beigetragen. Für Martina Klüber-Wibelitz, die die Genussakademie vertritt, wurden mit dem Praxisworkshop genau die Ziele umgesetzt, dem sich die Genussakademie

22.1.2019

Mehr Mut zu regionalen Bio-Produkten | Nachrichten für Franken, Bayern und die Welt - mainpost.de

verschrieben hat: „Die Kulinarik der Rhön fördern um deren Traditionen zu pflegen, neu zu entdecken und genussvoll für Gäste erlebbar zu machen.“

Artikel: <https://www.mainpost.de/regional/rhoengrabfeld/Mehr-Mut-zu-regionalen-Bio-Produkten;art765,10155360>

© Main-Post 2017. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung