

### **„Die Rhön ist weit voran“**

Zwei Mal im Jahr treffen sie sich. Um sich kennenzulernen, um sich auszutauschen, um sich Anregungen zu holen. Die einen produzieren, unter anderem Fleisch, Äpfel, Bier oder Holundersaft. Die anderen verarbeiten, bereiten Speisen zu, backen Kuchen und servieren Getränke. „Ich finde es gut, dass so ein Treffen aus der Wirtschaft kommt“, sagt Peter Spisla. Der Gastronom betreibt das Waldhotel Ehrental in Schmalkalden und ist am 15. März Tagungsgast im Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“ Fladungen. Hier findet das Branchenforum „Chefs unter sich“ mit 25 Teilnehmern, Erzeugern und Gastronomen statt. Organisiert wurde es von der RhönSprudel Genussakademie, Koordinatorin Martina Klüber-Wibelitz und von der Abteilung Dachmarke der Rhön GmbH. „Das Branchenforum ist fester Bestandteil unseres Seminarprogramms für Gastronomen“, erklärt Barbara Landgraf, die nicht nur die Abteilung Dachmarke leitet, sondern in den vergangenen Jahren auch an der Entwicklung der Genussakademie und des Seminarprogramms beteiligt war. „Die Seminare sollen bei den Gastronomen das Bewusstsein für die Kulinarik und die Regionalität wecken. Es werden aber auch Basics behandelt“, erklärt sie und nennt als Beispiele dafür die Themen: „Wie gestalte ich eine Speisekarte? oder Wie nutze ich Social Media gezielt für mein Unternehmen?“ Nun ist das Wintersemester vorüber, man trifft sich zum Abschluss beim Branchenforum.

Dieses Treffen in Fladungen soll aber nicht nur dem Austausch mit regionalen Erzeugern dienen, auch Wissen wird vermittelt. Diesen Part übernehmen zwei Fachleute von der Thüringer Tourismus GmbH, Alex Mayrhofer, Leiter der strategischen Produktentwicklung, und Kristin Behlert aus der Abteilung Innovation und Vernetzung. Lebhaft referieren die beiden zum Thema „Die neue Nähe zwischen Handwerk, Produkt und Konsument“. Sie berichten unter anderem von neuesten Foodtrends, vom Wandel in der Esskultur und, wie das passende Geschirr die Regionalität sichtbar machen kann. „Kreieren Sie Produkte, mit denen man sich in der Region identifizieren kann ... So wird die Region zur Marke“, betont Mayrhofer. Gäste würden heutzutage wissen wollen, woher ihr Essen stammt, wie ihre Region schmeckt. Doch was ist das, regional? Der Begriff würde heute so vielfältig verwendet, dass man dies gar nicht mehr wirklich wisse. Ein Wein aus Würzburg beispielsweise, sei für Mayrhofer nicht regional, einer aus dem Fränkischen Saaletal hingegen schon. „Die Rhön ist weit voran, was die Lebensmittelproduktion angeht“, ist er von der Qualität überzeugt. Im Anschluss belegen dies die Anwesenden auch. Jeder Erzeugerbetrieb stellt sich und seine Produkte vor, die schließlich beim Mittagessen verkostet werden. Denn Marco Hepp, der Wirt des Museumsgasthauses, hatte aus dem Mitgebrachten verschiedene Gerichte zubereitet, unter anderem Herz-Zungen-Ragout, Pichelsteiner Eintopf und einen Krautpudding. Eine echte Herausforderung, denn bis kurz vor Tagungsbeginn weiß Hepp nicht, was die Erzeuger mitbringen werden.

Zum Abschluss des Branchenforums nutzen die Gastronomen die Chance, Mayrhofer und seine Kollegin um Rat zu fragen. Christin und Josefine Oster, die Betreiberinnen des Hotels Kapelle in Bad Liebenstein, beispielsweise besprechen ihre Speisekarte mit dem Touristikfachmann, der selbst gelernter Koch und Restaurantfachmann ist. „Er hat uns schon ein paar Tipps gegeben“, freuen sich die beiden. Auch Annette Kliem, Küchenchefin in der Seniorenresidenz Rosenhof Bad Kissingen, ist von dem Branchenforum begeistert. „Es hat die Augen für regionale Produkte weiter geöffnet“, fasst sie ihre Eindrücke zusammen. Etliches, was angesprochen wurde, würde sie schon machen, sei ihr heute bewusst geworden. Dennoch nimmt sie einige Anregungen mit. „Beispielsweise für unseren Kräutertag“, fügt sie hinzu. Das nächste Branchenforum ist die kommende Seminarreihe der RhönSprudel Genussakademie im Herbst geplant.

---

Fotos von Kathrin Kupka-Hahn



Die Referenten Alex Mayrhofer und Kristin Behlert von der Thüringer Tourismus GmbH im Gespräch mit Christof Gensler vom Bio-Hof Gensler aus Poppenhausen und dem Ehepaar Kranzen, die das Bio-Hotel Stiftsgut in Creuzburg betreiben.



Referent Alex Mayrhofer hält eine Speisekarte in den Händen und gibt Verbesserungsvorschläge.



Kuchen aus Kaltennordheim, gebacken und mitgebracht von Bäckermeister Markus Neubauer

---

Kontakt: Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Kathrin Kupka-Hahn  
Telefon: 09749 91 22 27, Email: [kathrin.kupka-hahn@rhoen.de](mailto:kathrin.kupka-hahn@rhoen.de)

3897 Anschläge