

„Regionales Essen braucht auch regionale Ausbildung“

Länder übergreifender Lehrlingswettbewerb der Dachmarke Rhön unter dem Motto „So schmeckt’s in der Rhön“

RHÖN / BAD SALZUNGEN. Erneut trafen sich in diesem Jahr Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin und Service aus der ganzen Rhön, um beim Lehrlingswettbewerb der Dachmarke Rhön „So schmeckt’s in der Rhön“ um den Sieg zu kämpfen. Austragungsort war die Staatliche Berufsschule in Bad Salzungen.

Die Speisekarte mit den insgesamt zehn Drei-Gang Menüs las sich schon einmal richtig gut: rosa gebratenes Lammkarree, geschmorte Rinderbäckchen, Entenbraten von der Dermbacher Entenbrust oder Salzbraten aus Geismar mit Rotkohl und Brezelknödeln – noch regionaler konnten die Zutaten kaum sein. Ziel des Lehrlingswettbewerbs ist es, die jungen Köche an regionale Produkte und damit an die Kultur der Rhön heranzuführen und sie zu motivieren, nach ihrer Ausbildung in der Region zu bleiben. Im Bereich Service mussten die Auszubildenden Schautische gestalten – natürlich auch mit einem thematischen Bezug zur Region. Außerdem standen wieder regionale Cocktails im Blickpunkt. Verschiedene Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön präsentierten ihre Produkte – Probieren war hier ausdrücklich erwünscht.



„Die Region aufnehmen, sie schmecken und sehen passiert zum großen Teil in der Gastronomie und Hotellerie“, sagte der Vorsitzende der Regionalen Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Rhön und Vorsitzender des Länder übergreifenden Vereins Dachmarke Rhön e.V., Bad Kissingers Landrat Thomas Bold. Um das zu leben, brauche es besondere Veranstaltungen – und eine davon sei der Lehrlingswettbewerb der Dachmarke Rhön. Die Dachmarke Rhön mit der Vermarktung einer besonderen Qualität aus der Rhön sei seit Jahren ein zentrales Anliegen der ARGE Rhön, denn in der Regionalität sei der Verbraucherschutz sehr stark verankert. Nur bei regionalen Erzeugnissen sei es möglich, den Produzenten kennenzulernen. Daher seien diese keine anonym hergestellten Lebensmittel, sondern ihre Herkunft sei immer nachvollziehbar.

Die Gäste, die in die Rhön kommen, wollen gutes regionales Essen und gute regionale Getränke zu sich nehmen, meinte die Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Barbara Landgraf. „Es liegt uns deshalb am Herzen, unsere einheimische Gastronomie weiter in diese Richtung zu bringen. Aber regionales Essen braucht auch eine regionale Ausbildung.“ Damit wies Barbara Landgraf wie zuvor Brigitte Vorndran vom Gasthaus „Dickas“ in Bischofsheim, die den Lehrlingswettbewerb organisiert hatte, auf die prekäre Situation gerade an der Berufsschule in Bad Salzungen hin. Hier müssen nämlich die Auszubildenden des ersten Lehrjahres in der Fachrichtung Koch/Köchin inzwischen den weiten Weg nach Gotha auf sich nehmen, weil die Schülerzahl von mindestens 15 Auszubildenden nicht erreicht



wurde. Auch alle Auszubildenden im Bereich Restaurantfachkraft lernen in Gotha. Mehrere Anwesende, darunter auch der Kreisvorsitzende der DEHOGA, Torsten Stütz, forderten daher, die festgeschriebenen Strukturen aufzubrechen und neue Wege für den ländlichen Raum zu finden, um eine Nähe zwischen Wohn- und Ausbildungsort zu gewährleisten. „Wir brauchen auf dem Land andere Strukturen als in der Stadt, denn wir wollen hier bleiben und unsere Landschaft leben und gestalten. Dazu brauchen wir aber die junge Generation. Die meisten kehren nicht wieder zurück, wenn sie erst woanders Fuß gefasst haben“, unterstrichen Brigitte Vorndran und ihr Mann Claus, der zugleich Vorstandsmitglied des Dachmarke Rhön e.V. ist.

Zum Lehrlingswettbewerb der Dachmarke Rhön „So schmeckt's in der Rhön“ waren zahlreiche Ehrengäste aus allen Teilen der Rhön gekommen, um die Menüs zu verkosten und die Schautische zu bestaunen. Auch in die Kochtöpfe durften sie an diesem Tag einmal sehen und mit den Teilnehmern direkt sprechen. „Ich habe an diesem



Wettbewerb teilgenommen, weil ich mich so ideal auf die Abschlussprüfung vorbereiten kann. Das hilft mir sehr weiter“, meinte Stefan Keller von „bankett sinnreich“ aus Fulda. „Ich

will neue Erfahrungen sammeln, und dafür ist so ein Lehrlingswettbewerb eine sehr gute Gelegenheit“, sagte Ida Rehwald vom Romantikhotel „Neumühle“ im bayerischen Wartmannsroth. Das Kochen mit regionalen Zutaten war für sie nicht neu: „Mein Betrieb achtet sehr auf Regionalität. Wir bieten immer ein regionales Menü an, das regelmäßig wechselt, so dass wir immer saisonale Frische in unser Essen bringen.“

Am Nachmittag ging es dann an die Siegerehrung, und hierbei durften nicht nur die vereidigten Prüfer und Prüferinnen abstimmen, sondern auch das Publikum selbst. Im Ausbildungsbereich Koch/Köchin landete Vito Sabatino Silvestro vom „Kurhaus am Burgsee“ in Bad Salzungen auf Platz 1. Er konnte mit der „Rhöner Kaassoppe“, der „Dermbacher Ente“ und der „Trilogie vom Rhöner Apfel“ punkten. Platz 2 ging an Yanina Schuster vom Romantikhotel „Goldener Karpfen“ in Fulda und Platz 3 an Christoph Stütz vom Keltenhotel „Goldene Aue“ in Sünna. Er erhielt zugleich den Publikumspreis. Im Ausbildungsbereich Service/Restaurantfachleute siegte Teresa Gies vom Romantikhotel „Goldener Karpfen“ in Fulda, gefolgt von Franziska Hampel vom „Kurhaus am Burgsee“ in Bad Salzungen und Karoline Wolf vom Hotel & Restaurant „Peterchen’s Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe. Den Publikumspreis holte sich Franziska Hampel.



Die Sieger im Ausbildungsbereich Koch/Köchin: Vito Sabatino Silvestro vom „Kurhaus am Burgsee“ in Bad Salzungen (Mitte, 1. Platz); Yanina Schuster vom Romantikhotel „Goldener Karpfen“ in Fulda (links, Platz 2) und Christoph Stütz vom Keltenhotel „Goldene Aue“ in Sünna (rechts, Platz 3).



Siegten im Ausbildungsbereich Service/Restaurantfachkräfte: Teresa Gies vom Romantikhotel „Goldener Karpfen“ in Fulda (Mitte, 1. Platz), Franziska Hampel vom „Kurhaus am Burgsee“ in Bad Salzungen (links, 2. Platz) und Karoline Wolf vom Hotel & Restaurant „Peterchen’s Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe (rechts, 3. Platz).