

DACHMARKE RHÖN

Die Marken der Rhön in den
Landkreisen Bad Kissingen, Fulda, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
09.12.2016



Sternekoch Bernhard Reiser aus Würzburg war Gastredner bei der Auftaktveranstaltung der neuen RhönSprudel Genussakademie für das Winterhalbjahr 2016/17. Er warb für ein klares gastronomisches Konzept, das ein Alleinstellungsmerkmal bietet und deshalb ein Garant für mehr Gäste ist.

Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön / Carsten

Kallenbach



Mit einem Alleinstellungsmerkmal deutlich mehr Gäste erreichen

RhönSprudel Genussakademie 2016/17 eröffnet / Branchenforum „Chefs unter sich“

RHÖN. Regionale Produkte, ihr Mehrwert und die Chance, sich mit ihnen ein Alleinstellungsmerkmal als Gastronomiebetrieb zu erarbeiten, standen im Mittelpunkt des Auftakts der neuen RhönSprudel Genussakademie für das Winterhalbjahr 2016/2017. Dazu hatte die Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön zu dem Branchenforum „Chefs unter sich“ nach Petersberg-Steinhaus eingeladen. Prominenter Gast war Sternekoch Bernhard Reiser aus Würzburg, der sich in seinem Vortrag der Emotionalität und Psychologie des Essens widmete.

Es ist bereits die 6. Auflage der RhönSprudel Genussakademie, die sich als Qualitätsoffensive für die regionale Gastronomie und Hotellerie versteht und dazu verschiedene Seminare verteilt über das jeweilige Winterhalbjahr anbietet. „Wir wollen die Kulinarik und damit den Tourismus in der Region verbessern sowie Menschen zusammenbringen, um Netzwerke zwischen Erzeugern, Gastronomen und Anbietern touristischer Dienstleistungen aufzubauen und zu stärken“, sagte RhönSprudel Marketingleiter Jürgen Bühler.

Der gebürtige Allgäuer Bernhard Reiser lebt seit mehr als 20 Jahren in Franken. Bereits ein Jahr nach Eröffnung seines Restaurants LOUVRE in Rothenburg 1995 erhielt er seinen ersten Michelin-Stern. Seit November 2013 darf sich sein Restaurant REISERS am Stein ebenfalls mit einem Michelin-Stern schmücken.

Wer in der Gastronomie weiterkommen wolle, müsse sich mit der Emotionalität und der Psychologie des Essens beschäftigen. Von den Produkten, die in der Küche verwendet werden, müsse man als Gastronom überzeugt sein und sie trotzdem immer wieder hinterfragen. Reiser verwendet in seinem Restaurant viele regionale Produkte – von Produzenten, die er persönlich kennt.

„Jeder, der sich in der Gastronomie neu positioniert, wird in aller Regel zunächst Gäste verlieren. Aber in einem klaren gastronomischen Konzept liegt auch die Chance, viele neue Gäste zu gewinnen, die darüber hinaus noch bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen“, so Reiser. Der Großteil der Gastronomen wolle jedoch stets den Wünschen seiner Gäste entgegenkommen. Dieser Weg verschließe aber die Möglichkeit, sich ein Alleinstellungsmerkmal zu erarbeiten.

„Wer in Zukunft in der regionalen Gastronomie Erfolg haben will, der muss sich davon trennen, Anbieter für Alles zu sein. Vielmehr geht es um eine eindeutige Positionierung als Spezialist“, betonte auch Martina Klüber-Wibelitz vom Büro Antsanvia aus Schleid, welche die Veranstaltungen der RhönSprudel Genussakademie organisiert. Nur mit einer guten Strategie und mit Leidenschaft lasse sich der Zielhafen erreichen, betonte sie.

Zum Branchenforum „Chefs unter sich“ gehörte natürlich auch wieder eine Verkostung regionaler Spezialitäten. Der Inhaber des Gasthofs „Haunetal“, Michael Zimmermann, hatte dafür ein Buffet mit verschiedenen Rhöner Köstlichkeiten angerichtet. So gab es unter anderem hausgemachte Bärlauch- und Kürbisschupfnudeln, Serviettenknödel, gekochte Ochsenbrust, Weißbiurgulasch vom Rind, geschmorte Lammkeulen mit Haxen, Putensteaks mit Lauch und als Dessert Vanille-Sahneeis mit Bratapfelfoße. Wer wollte, konnte auch noch die hausgemachten Salami-, Schinken- und Wurstspezialitäten verkosten. Zulieferer waren diesmal unter anderem Matthias Zentgraf vom Kartoffelbetrieb Zentgraf in Hilders-Batten, Herbert Bleuel vom gleichnamigen Geflügelhof in Hofbieber, Emil Wehner vom „Rhöner Fruchtgenuss“ Haselstein, Christoph Gensler vom Bio-Hof Gensler in Poppenhausen, Jürgen Krenzer aus Ehrenberg-Seiferts und Geschäftsführer Konrad Schwab von der Biomanufaktur Elm in Flieden.

Das nächste Seminar der RhönSprudel Genussakademie im Winterhalbjahr 2016/17 findet am 25. Januar 2017 in Motten-Speicherz zum Thema „Das Erlebnis Gasthaus in Szene gesetzt“ statt. Mehr Informationen gibt es auch im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.