

DACHMARKE RHÖN

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

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
11.10.2016



Johannes Schneider und Regina Wald verwöhnen künftig die Gäste mit fränkischer Küche im „Schwarzen Adler“ in Hetzlos und verbinden damit Tradition und Regionalität. Foto: Winfried Ehling



Optimistischer Blick in die Zukunft für den „Schwarzen Adler“

Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön in Hetzlos mit neuem Küchenchef besetzt

OBERTHULBA. Der Gasthof „Schwarzer Adler“ als Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön im Oberthulbaer Ortsteil Hetzlos ist von jeher ein Geheimtipp für Liebhaber der regionalen Speisekarte – und soll es weiterhin bleiben. Die bodenständige, fränkische Küche, die hier eine Heimat hat, will auch der neue Küchenchef, Johannes Schneider, weiterführen.

Der 27jährige Konditor und Koch verfügt zwar über internationale Kenntnisse in seinen erlernten Berufen, fühlt sich aber – zumal als gebürtiger Pfaffenhausener – in der kulinarischen Kulisse des Saaletals besonders wohl. Denn diese Kost kennt er schließlich von Kindesbeinen aus Omas und Mutters Küche. Ihm zur Seite steht Regina Wald, die Besitzerin und Bewirtschafterin des „Adlers“, die den heimischen Geschmack ihrer Gäste aus langjähriger Erfahrung kennt und im April dieses Jahres das Gasthaus übernahm. Gemeinsam wollen Tante und Neffe die Speisenden hier künftig verwöhnen.

Es ist gute Tradition in der direkt am ehemaligen „Abtsweg“ zwischen Hammelburg und Fulda gelegenen Restauration, den Einkehrenden ein „typisch fränkisches Mahl“ zu bieten, in dem vorwiegend Produkte aus der Region Verwendung finden. Der „Schwarze Adler“ wird nicht umsonst auch als Restaurant in der „Rhöner Genussstour“ der Dachmarke Rhön empfohlen. Ein Blick in die Speisekarte zeigt, warum hier nicht nur Gäste aus der Umgebung, sondern auch weit angereiste Neugierige einkehren. Spinatknödel mit geröstetem Bauernschinken und Bergkäse, Sauerbraten nach Omas Rezept, frischer Fisch aus den Rhön-Wässern Riedenbergs oder die Spezialität, Flugente aus der Schlohmühle in Geroda, sind nur einige Beispiele aus der Küchen-Vielfalt des Gasthofs. Dazu reicht man heimisches Bier und Weine aus dem Saaletal.

Johannes Schneider absolvierte seine Ausbildung als Konditor bei der Konditorei Borst in Bad Kissingen, seine Koch-Ausbildung bei Ewald Hupp in der Küche der Hotellerie Schloss Saaleck in Hammelburg. Danach wechselte er in die Spitzenköche-Gastronomie und war in Potsdam, in der Schweiz und in Naurath bei Trier tätig, wo er sich selbst den ersten Stern als

Chefpâtissier und Sous-Chef verdiente. Dann lockte ihn die Ferne. „Ab in den Flieger und für ein Jahr nach Neuseeland“, hieß die Maxime für Schneider. Im Kiwi-Land in mehreren Restaurants tätig, kehrte er zurück nach Deutschland und verweilte einen Sommer lang in Münstertal im Schwarzwald, wo er das Käsen erlernte.

Die Rückkehr in heimatliche Gefilde kam zur rechten Zeit, da seine Tante nach dem Tod ihres Mannes dringend eine erfahrene Kraft benötigte, um den „Schwarzen Adler“ weiterführen zu können. Die Verwandtschaft berücksichtigt, gehört der junge Lukull in die fünfte Generation des Traditions-Gasthofs, und er beabsichtigt zu bleiben. Das weit über die Grenzen des Marktes Oberthulba bekannte Gasthaus ist ein gediegen-anheimelndes Lokal mit rund 80 Sitzplätzen inklusive eines geräumigen Nebenzimmers für separate Feiern. Für die warme Jahreszeit stehen zudem Freisitze im Garten mit Pavillon zur Verfügung. Reservierungen für feierliche Anlässe sind unter Telefon (0 97 37) 2 96 erwünscht.

Die Öffnungszeiten in der Büchelbergstraße 2 sind Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 17 Uhr, an Samstagen und Sonntagen ab 10 Uhr und nach Vereinbarung. Montag und Dienstag sind Ruhetage.