

## **Feuer und Flamme für Grillspezialitäten**

Grillen zählt zu den neuen Gastro-Trends

**RHÖN. Immer mehr Gastronomen sehen sich der veränderten Nachfrage der Gäste gegenübergestellt. Der Gast gibt mit seinen Wünschen und Vorstellungen den Ton an. Gesundes und variantenreiches Grillen mit regionalen Produkten, biologisch wertvollen Waren und vegetarischen Komponenten – das ist das Idealbild der genussvollen Ernährung zahlreicher Gäste.**

Diesem Thema widmete sich das jüngste Seminar der RhönSprudel Genussakademie unter der Leitidee „Grillen – der neue Gastro-Trend“. Und es gibt in der Rhön wohl kaum eine idealere Location als das Grillrestaurant „Kneshecke“ in Dipperz-Dörmbach, das für seine Vielzahl von Grillspezialitäten weit über die heimische Region bekannt und beliebt ist.

Der Titel des Seminars hatte Vertreter der einheimischen Gastronomie aus Hessen, Bayern und Thüringen dazu bewogen, ins hessische Dipperz-Dörmbach in das Grill-Restaurant „Kneshecke“ zu kommen, um unter fachkundiger Anleitung zu erleben, wie Wurst, Fleisch, Fisch oder Gemüse auf dem Grill besonders lecker zubereitet werden können und welche grundlegenden Techniken es dafür gibt. Im Mittelpunkt standen neben den theoretischen Grundlagen vor allem Vorführungen, praktische Übungen und der Informationsaustausch in Gruppenarbeit. Nicht wenige der Teilnehmer stammten dabei aus Gastronomiebetrieben, die ebenfalls schon Grillspezialitäten auf ihren Speisekarten haben, bzw. diese bei Events und besonderen Anlässen ihren Gästen offerieren.

Nach einer kurzen Begrüßung durch Seminarleiterin Martina Klüber-Wibelitz stellte Michael Glas, gebürtiger Rhöner und als Küchenmeister sowie Betriebswirt Betreiber der „Kneshecke“, zunächst seine beiden Mitarbeiter Küchenchef Alexander Rieck und Eventmanager und Smokerspezialist Armin Alijagic vor. „Wir haben unseren Style und unsere Erfahrungswerte, die wir heute gerne mit ihnen teilen möchten“, sagte Glas.

An drei Stationen wurde anschließend das Thema Grillen, teilweise auch in praktischer Gruppenarbeit, erschlossen. Im Außenbereich informierte Armin Alijagic über das Grillen mit einem Smoker. An der Grillstation im Restaurant zeigte Alexander Rieck nicht nur wie Lammspieße aus der Keule, „Bourbonroast“ vom Schweinelendchen oder auch „Surf and Turf“, eine Kombination aus Roastbeef und Riesengarnele bzw. Antipasti zubereitet werden, sondern auch, dass sich Obst und Gemüse auch zum Grillen bestens eignen. Im Wintergarten stellte Michael Glas die verschiedenen zum Grillen geeigneten Rindfleischsteaksorten, wie z.B. Rib Eye-Steak, T-Bone- oder auch Porterhouse-Steak vor, zeigte im Rahmen eines Burger-Workshops wie man einen hausgemachten „Kneshecke-Burger“ zubereitet und ließ die Teilnehmer testen, ob sich ein Unterschied zwischen gegrillten bzw. in der Pfanne gebratenen Roastbeef feststellen lässt. Nach der gemeinsamen Zubereitung des Mittagessens an den verschiedenen Grillstationen wurde dieses im Wintergarten verkostet, wobei auch ein intensiver Austausch über die Kunst des Grillens stattfand. Nicht zuletzt zeigte noch Metzgermeister Jürgen Kirchner aus dem Selbstvermarkterbetrieb „Kirchners Bauernladen“ in Tann-Unterrückersbach, von dem die „Kneshecke“ einen Teil seines Rindfleisches bezieht, wie man ein Roastbeefstück vom Rind fachgerecht zerlegt und Firmengründer Walter Jäger machte mit den Teilnehmern auch einen Rundgang durch den Biergarten mit seinen verschiedenen Grill-, Back- und Getränkestationen.

Mit der Vorführung der Zubereitung von gegrillten Desserts, wie zum Beispiel „Camembert mit Streuobstwiesen-Chutney“ und deren anschließenden Verzehr im Biergarten - bei schönstem Frühjahrs Wetter - endete das Seminar, von dem alle Teilnehmer sich mehr als begeistert zeigten.

Das nächste Seminar im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie findet im April in der Region Mittelfranken statt. Thema wird dann „Die Kulinarik einer Region erlebbar machen – das etwas andere Seminar“ sein. Mehr Informationen gibt es dazu im Internet unter [www.rhoensprudel-genussakademie.de](http://www.rhoensprudel-genussakademie.de).