

BAD STAFFELSTEIN



VON UNSERER MITARBEITERIN **MONIKA SCHÜTZ**

Bad Staffelstein – Es gibt Lamm. Und es gibt eine Überraschung: noch nie zuvor hatten die Köche ein ganzes Tier verarbeitet. Das Team um Kurhotel-Küchenchef Fabian Wallner musste sich komplett umstellen. Bisher gab es nur die Edelteile auf der Speisekarte, das Fleisch kam auch aus dem fernen Neuseeland. Jetzt gibt es alles vom Tier, „from nose to tail“, sozusagen vom Kopf bis zum Schwanz, und das noch vom heimischen Erzeuger. Die Herausforderungen dabei sind nicht neue Rezepte, die hat Fabian Wallner schon im Kopf, sondern wie man die neuen Speisen anbietet.

Innereien für die Füllung

„Es heißt dann nur Kurzgebratenes oder Geschmortes vom Lamm“, erklärt Küchenchef Wallner. Wenn er wirklich alle Teile verarbeiten will, kann er nicht mehr nur Lammkarree anbieten. Die Knochen nutzt Wallner für einen kräftigen Fond oder als Bratenansatz, Innereien kommen als Füllung in den Rollbraten, weitere Fleischteile werden zu Bratwürsten verarbeitet oder landen im Fleischwolf für feines Hack.

Ähnlich ist die Neuausrichtung beim Fisch. Vom Direktvermarkter Ellner/Hopfenmühle in Bad Staffelstein bezieht Fabian Wallner seine Forellen und Saiblinge. Im Ganzen. „Top-Qualität“, lobt er. Fischkopf, Gräten und Schwanzstücke, sowie die Abschnitte, die beim Filetieren anfallen, wandern in einen großen Topf und werden mit Wurzelgemüse zur fränkischen Fischsuppe. Auch ein sehr altes Rezept, sein persönliches Leibgericht übrigens, wird er wieder kochen: Bäckchen vom Rind. „Ich stehe so auf die Klassiker, Ochsenbacken mit 'ner starken Schmorsoße“, verrät der gebürtige Unterfranke.

Hochwertige Produkte

Fünf Buchstaben sind es, nur fünf. Und doch sind sie prägend für das neue Konzept des Kurhotels. BOORN – B wie biologisch, O wie oekologisch und O wie oekonomisch, R wie regional und ein N wie nachhaltig. „BOORN for nature“ heißt das Konzept, für das sich das Kurhotel auch offiziell ein Patent hat eintragen lassen. „Das Logo und das Konzept wurden bereits markenrechtlich eingetragen und geschützt“, freut sich Fabian Wallner. Und der staatlich geprüfte Diät-Koch möchte noch mehr: „3of5“ heißt sein persönliches Ziel. „Meine Küchenphilosophie zu den hochwertigen Produkten beruht auf diesen fünf Grundbausteinen“, erklärt er nicht ohne Stolz. „Die 3of5-Voraussetzung der verarbeiteten Lebensmittel ist, dass mindestens drei der fünf Kriterien erfüllt sein müssen.“

Bianca Faber von der Öko-Modellre-



Von Kopf bis Schwanz

NACHHALTIGKEIT In der Küche des Kurhotels werden nur noch regionales Zutaten verarbeitet und angeboten.

„Es heißt dann nur Kurzgebratenes oder Geschmortes vom Lamm.“

FABIAN WALLNER
Küchenchef

gion Obermain Jura war mit dabei, als der junge Mann im Pressegespräch seine Hintergründe erklärte. Der Austausch über dieses Projekt und die Zusammenarbeit mit dem Landratsamt begannen eher unspektakulär. Angestoßen durch die Öko-Modellregion, die 2019 ins Leben gerufen wurde, fühlte sich Hotelchef Andreas Poth inspiriert: „Es gibt Bio bei Rewe, bei Aldi, und bei Edeka, aber es gibt kein Hotel, keine Hotelkette in der Region, die sich Bio auf die Fahne geschrieben hat!“ und weiter: „Das soll kein Vorwurf sein, sondern eine Anregung: je mehr mitmachen, desto besser ist es für uns alle.“ Eine Anregung hatte er gleich parat: „Es gibt so viele Anbieter – und wir haben (zumindest ohne Corona) viele Gäste. Warum kommt keiner vorbei und spricht uns an? Warum sagt keiner: ‚He, ich hab die tollsten Bio-Tomaten, kann ich mich bei euch einbringen?‘“ Er würde sich über spontane Anfragen jedenfalls sehr freuen.

Die Filets (Teller hinten) sind für die Pfanne, die Abschnitte (vorne rechts) für die Suppe: Fabian Wallner verwertet alles – das spart Ressourcen und ist nachhaltig.

Foto: Monika Schütz

So begann das neue Konzept erst mal mit viel Papierkram und Zahlen: was wurde an Lebensmitteln in einem vergleichbaren Zeitraum verbraucht und verarbeitet, wo kann man diese Produkte regional oder in Bio-Qualität bekommen, am besten noch nachhaltig angebaut mit Blick auf die Umweltverträglichkeit und die Schonung der Ressourcen. Die Produktliste war lang. Die Liste der Fragen auch: Wer erfüllt mindestens drei der fünf Kriterien, wer könnte die nötigen Mengen liefern? „Wir verbrauchen zum Beispiel mehr als 30 Tonnen Obst und Gemüse pro Jahr, zumindest in einem normalen Jahr“, rechnet Fabian Wallner die einzelnen Posten vor.

Kurze Transportwege

Und es soll noch regionaler werden. Wobei der Begriff „regional“ nicht auf Kilometer definiert werden könne, so Restaurantleiterin Sabine Salewsky. „Wir haben schon 50 Biere aus der Region – warum nicht auch Lebensmittel aus der Region? Wir packen an mit Händen und Köpfen und Töpfen! Wir haben hier einen Schatz!“ Sie war und ist für die Umstellung der Kalt- und Heißgetränke für das neue Konzept zuständig. Überlegungen gab es dennoch, sagt sie, nämlich bei der Frage: „Was ist sinnvoll: bio und von weit her – oder regional, aber nicht bio? Hier fiel die Entscheidung zugunsten der Region, denn hier werde auch nachhaltig und ressourcenschonend produziert, dazu sprächen die kurzen Transportwege für sich.“

Bianca Faber, Leiterin des Projektes Öko-Modellregion Obermain-Jura, zeigte sich überrascht und erfreut zu-

gleich. „Der Gedanke soll wachsen: wenn's die Produkte gibt, dann nehmen wir welche. Ich finde es toll, zu hören, dass Ihr Konzept so weit vorangeschritten ist und Sie mit so viel Bioprodukten in die Wiedereröffnung starten“, lobte sie. Die Zahl der Direktvermarkter sei angestiegen.

Mehr als 50 Erzeuger bieten alle Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs an. Und die Liste ist lang: Wildfleisch von Reh und Sau, Wachtel- und Hühnereier, Produkte von Rind, Schaf, Schwein und Geflügel, Brote und Backwaren, Obst, Gemüse, Honig und Hochprozentiges, Nudeln, Butter, Weine und Öle, Fischspezialitäten, Käse, Milch und Mehl. Der Verkauf erfolge oft direkt beim Erzeuger auf dem Hof oder in einem der Automaten-Lädchen. Eine aktuelle Aufstellung ist im neu erschienenen Heft „Direktvermarkter und Hofläden“ nachzulesen. Auch Bianca Faber verrät ihr Lieblingsgericht: „Gulasch – weil man da alles reinschnibbeln kann.“

Schwierigkeiten in der Pandemie

Nicht so gut lachen hat derzeit ein Mit-Initiator der „Öko-Modellregion Obermain-Jura“, Raimund Hümmer. Er ist Geschäftsführer des Bildungszentrums Vierzehnheiligen und steht in regelmäßigem Kontakt mit Bianca Faber. „Die Umsetzung des Öko-Modells ist pandemiebedingt schwierig“, erklärt sie in seinem Namen, „die Großküche und die Restaurants haben zu“. Da sei es schwierig, etwas aufzubauen. Zudem seien im vergangenen Jahr die Wallfahrten weggeblieben und viele Seminare und Tagungen ausgefallen.

Weitere Infos auf obermain-jura.de, Rubrik „Genussregion“.

50

Über 50 Erzeuger bieten alle Produkte des täglichen Bedarfs an.