

Anerkennung für tolle Leistungen

»Gastronomiepreis Franken 2007« wird erstmals am 4. Juni bei Gala im Regentenbau verliehen

BAD KISSINGEN. „Franken ist ein Königreich der tollen Gastronomie“, lobte Hans Jürgen Hautmann bei der Präsentation des neu geschaffenen und oscar-ähnlich gestalteten „Gastronomiepreises Franken 2007“. Dieser soll am Montag, 4. Juni, bei einer Galanacht im Regentenbau in insgesamt 25 Kategorien verliehen werden.

Nach den Gastronomiepreisen in Hessen, Rheinland-Pfalz und Thüringen ist der fränkische Teil Bayerns die nächste Region, die von Hautmann, Geschäftsführer von HJH-Marketing (Alzenau), mit gastronomischer Imagepflege aufarbeiten möchte. Dabei fand er in Birgit Borchert, der Direktorin des Steigenberger Kurhaushotels in Bad Kissingen, eine resolute Mitstreiterin. Ihre Forderung nach „Die Veranstaltung machen wir in Bad Kissingen!“ verband sie mit dem Versprechen: „Sie erhalten von mir jede Unterstützung.“ Gleiches gilt für die Staatsbad GmbH, die den Regentenbau als passendes Ambiente für die „Galanacht der Gastronomie“ reserviert hat.

Famose Präsentation

Die Präsentation des Preises verband Hautmann mit einem Ausscheldungswettbewerb für die Kategorie „Bester Azubi im Service“. Das Steigenberger Kurhaushotel stellte hierfür Räumlichkeiten und Köstlichkeiten aus der Küche zur Verfügung.

Der Service für 30 ausgewählte Gäste lag in den Händen von elf Damen und einem Herrn, die als Restaurantfachkraft ausgebildet werden und frankenweit aus 40 Bewerbungen durch anonyme Tests ausgewählt worden sind. „Namenlos“, doch mit Nummern gekennzeichnet, stellten sie ihr Können unter Beweis, als es um ihre Kenntnisse und Fertigkeiten ging. Die bunt zusammengewürfelte Truppe traf sich drei Stunden vor dem Drei-Gang-Menü zum ersten Mal. Die Gestaltung der Tische lag ebenso in den Händen der „Dreier-Teams“ wie die „Selbstorganisation“ des Service.

150 Betriebe machen mit

Hechtterrine mit Broccoli, Kresschamstüppchen auf Flusskrebsschwüzen, Fränkischer Stangenspögel mit Schweinefilet und ein Steigenberger Desserteller waren für die Gäste ein Gaumenschmaus, für die Auszubildenden eine schweißtreibende Herausforderung. Der Getränkeservice mit korrespondierenden Weinen gehörte ebenso zu Aufgabenstellung und Bewertungsschema wie die richtigen Antworten auf allen möglichen Fragen. Dazwischen lag noch ein Wechsel der Tische, denn jeder Gast sollte sich einen Eindruck vom Können der Azubis verschaffen.

Zwischen den Gängen erläuterte Hautmann den Gästen, darunter der Würzburger Sternekoch Bernhard Reiser, die



Bei einer Gala am 4. Juni im Bad Kissinger Regentenbau wird erstmals der „Gastronomiepreis Franken 2007“ verliehen. Hinter der Aktion stehen Hans Jürgen Hautmann (Mitte) und Birgit Borchert, die engagierte Direktorin des Steigenberger Kurhaushotels (rechts). Links Bürgermeister Alfred Wücker. Mit auf dem Bild sind zwei Auszubildende, die an dem neuen Wettbewerb teilnehmen. Foto: Werner

Hintergründe zum Gastronomiepreis Laurig beschrieb er, dass er in Franken eine „Gastronomie mit Herz“ entdeckt hat. Dabei meinte er nicht nur die Qualität, sondern auch die Vielfalt. Diese führte dazu, dass man im Vergleich zu anderen Bundesländern zusätzliche Kategorien wie etwa „Gästhaus mit Metzgerei“ eingeführt hat.

Mehr als 150 Betriebe machen mit bei dieser Imagefor-

dernden und qualitätssichernden Aktion. Im Rahmen eines „Mystery Check“ werden sie anonym von geschulten Personen besucht und nach 150 Punkten bewertet. Zu diesem fachlichen Urteil kommen Bewertungen von Gästen, die durch Teilnahmekarten eine „Zeugnisnote“ für Service, Essen, Getränke, Ambiente oder Preise vergeben können. Aus dieser Kombination kommen

die Sieger der jeweiligen Kategorien, die bei der „Galanacht der Gastronomie“ ausgezeichnet werden. Für die teilnehmenden Betriebe und die zwölf Auszubildenden wird es eine „Nacht der Übermischungen“, denn die Ergebnisse werden erst am 4. Juni bekannt gegeben. Garanten für eine rauschende Ballnacht sind das „Gloria Reuter Sextett“ und Moderatorin Natascha Berg Miss Germany 2000. kw