

Olbrück-Rundschau, 27.10.2010

## Die etwas andere "Vorstandssitzung"



*Das Auge isst mit. Gekannt verleiht Andreas Keller dem Menü den letzten Pfiff.*

Klicken Sie auf das Bild, um die Bildergalerie (2 Bilder) zu starten

## Die etwas andere "Vorstandssitzung"

### Gewerbeverein Vorstand besucht Kochschule

Kempenich. Eigentlich ist es nichts Ungewöhnliches, wenn sich der Vorstand des Gewerbevereins Kempenicher Land e.V. bei einem seiner gastronomischen Mitgliedsbetriebe trifft. Während es dann normalerweise um Themen wie neue Werbemaßnahmen, die Ausbildungsplatz-Initiative oder die Durchführung von Informationsveranstaltungen geht, sah die "Tagesordnung" diesmal die Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs vor.

"Maultasche mit Kürbis-Frischkäsefüllung und gebratenes Filet vom Ikarimilachs, Auf Wiesenheu gegartes Biohähnchen mit Vanillemöhrchen und Kartoffelpüree, Mandelsouffle mit Zwetschgenkompott und weißem Zimteis" - Sascha Rath hatte eine anspruchsvolle Menüfolge zusammengestellt. Stellte sich bei dem ein oder anderen Teilnehmer anfangs noch die bange Frage, wie er denn so etwas auf den Tisch zaubern soll, zeigten sich die Vorstandsmitglieder des Gewerbevereins jedoch

bald als begabte Kochschüler. Unter der fachkundigen Anleitung von Sascha Rath wurde ein Seelachs tranchiert, Marinaden frisch hergestellt, Kartoffeln püriert oder Maultaschen geformt. Dabei lernten sie auch den einen oder anderen Kniff kennen, um einem Gericht eine besondere Note zu verleihen.

Natürlich wurde nicht nur gekocht, sondern auch über die gastronomische Situation im oberen Brohl- und Nettetäl gesprochen. Dabei waren sich alle einig, dass die Region über ein vielfältiges gastronomisches Angebot verfügt, dass nahezu allen Ansprüchen gerecht wird. Insbesondere die sehr gute Mittagisch-Versorgung wurde allgemein begrüßt.

Für Sascha Rath, der auf eine regionale, frische Küche setzt, ist es wichtig, dass er fast alle Produkte in der Region kaufen kann. Sei es Wildbrett von einheimischen Jägern, Lamm oder Ziegenkäse direkt beim Hersteller, Wurst- und Fleischwaren beim Metzger vor Ort, Gemüse oder Obst in den Einkaufsmärkten - bis hin zu fangfrischem Fisch. Vorsitzender Jan Peter Kiel sieht darin eine Bestätigung der guten Versorgungssituation. "Es muss uns gelingen, den Verbrauchern noch stärker bewusst zu machen, dass sie in unseren Geschäften nahezu alle Artikel des täglichen Bedarfs finden und sie nicht in die Einkaufs-Center der umliegenden Städte fahren müssen. Nur dann werden wir auch in zehn Jahren noch eine gute, wohnortnahe Grundversorgung haben."