

Weg vom Großhandel-Steak

Das Hohensteiner Hofgut Georgenthal bietet bei den Aktionswochen „Regio-Genuss“ ein regionales Vier-Gänge-Menü an

Von Caroline Münch

HOHENSTEIN. Am 16. Oktober starten erstmalig die kulinarischen Aktionswochen „Regio-Genuss – so schmeckt der Taunus“ mit einer Auftaktveranstaltung im Hofgut Georgenthal. Die Club-Lounge des Hofguts macht bei der Aktion mit, weil die Kunden in den vergangenen Jahren immer häufiger nach der Produktherkunft gefragt hätten, wie Hoteldirektor Cem Yoldas erklärt. Das Restaurant hat zuvor schon an „Hessen à la carte“ teilgenommen und mit sechs regionalen Lieferanten zusammengearbeitet.

Regionales Vier-Gänge-Menü

Mitarbeiter aus verschiedenen Dörfern haben nach und nach Kontakte hergestellt, wie Küchenchef Mohammed Miloudi beobachtet, zum Beispiel zum „Sonnenhof Panrod“ oder zur „Bio-Imkerei Taunusbiene“. Ein wichtiger regionaler Lieferant für Schwarz-, Damm- und Rehwild ist Jäger Karl Maurer mit einem Revier von 700 Hektar. Da nehme das Hofgut schon mal 60 Kilogramm ab. „Wir wollten damit weg vom argen-



Cem Yoldas (Hoteldirektor), Brita Hankammer (Inhaberin des Hofguts) und Mohammed Miloudi (Küchenchef; von links) arbeiten schon lange mit regionalen Produzenten zusammen. Das regionale Vier-Gänge-Menü war trotzdem eine Herausforderung. Foto: Martin Fromme

tinischen Steak aus dem Großhandel“, so Yoldas.

Seit 20 Jahren bezieht das Hofgut schon Rind von „Wispertal-Galloway“, allerdings nicht in diesen Mengen. Daher kauft das Hofgut Rind, Hähnchen und Trockenware vom Feinkostmarkt „Frische-Paradies“ in Frankfurt und dem „Service-Bund Flach“ in Büttelborn, auch Fisch, weil die Auswahl in der Region nicht ausreicht. Durch die Aktion „RegioGenuss“ habe sich die Zahl regionaler Lieferanten mehr als verdoppelt und soll auch in Zukunft gehalten werden. Neu fürs Hofgut: Es gibt viel regionalen Schinken und Käse und die „Bio-Gärtnerei Hof Ardema“ biete Bio-Ware an. Das Hofgut will so in Zukunft mehr regionale Produkte wie Schnitt- oder Ziegenkäse verwenden, inspiriert durch den „Ziegenhof Tönges“. Mit dem Ziegenhof haben sie regionale Gerichte kreiert. Bisher seien dafür eher

Produkte aus dem Ausland im Sinne der internationalen Küche zum Einsatz gekommen.

Gebündelte Einkaufspolitik

Die Planung eines Vier-Gänge-Menüs für „Regio-Genuss“ forderte heraus. Bereits vorher hatte die Karte oft alle zwei Tage wechseln müssen, wenn regionale Produkte wie Wild auf der Tagesordnung gestanden hatten. „Man wusste lange nicht, wer kann was wann liefern. Wir hatten viele Gespräche“, so Miloudi. Galloway-Bäckchen reichten für die 14 Öffnungstage nicht aus, sodass dann Galloway-Gulasch daraus wurde. Eine vegetarische Al-

ternative: Kürbis-Ziegenkäse-Ravioli. Für die Nachspeise heißt es dann: Apfel Clafoutis, eine Süßspeise zwischen Auflauf und Kuchen, aus den eigenen Obstplantagen und Honig-Ziegenmilcheis. Vorweg hat das Hofgut Grüne Soße mit Wachteleiern vom Bauernhof „Schmidt“, Handkäse-Salat, Spundekäs' und St. Marta-Brot der Bäckerei Schroer vorbereitet, und auch eine Rheingauer Riesling-Suppe.

Der Preis dafür sei fair, regionales Fleisch könne schon drei Mal so teuer sein. Die Kunden – 30 Prozent Einheimische, zudem Touristen und Tagesgäste aus Frankfurt, Mainz oder Köln – würden aber höhere Preise mittragen, weil sie auf Qualität Wert legen, so Hoteldirektor Yoldas.

Aktuell sucht sich jeder Gastronom im Rahmen der Aktion preiswerte regionale Produkte aus und wickelt die Lieferung selbst ab. Auf lange Sicht müsse es Yoldas zufolge dann aber eine gebündelte Einkaufspolitik geben, die zwei Gastronomen koordinieren.

DIE SERIE

► Am 16. Oktober starten zum ersten Mal die kulinarischen Aktionswochen „**RegioGenuss – so schmeckt der Taunus**“. Zehn Gastronomiebetriebe aus dem Untertaunus haben dafür Gerichte aus regionalen Produkten zusammengestellt, vom Galloway-Rind bis zum Ziegenkäse, vom klassischen Hauptgericht bis zum gehobenen Vier-Gänge-Menü. Auch Weine der Region werden ausgeschenkt. Zwei Wochen lang können Gäste alles probieren. In der Serie „Den Taunus probieren“ geht es darum, woher die regionalen Produkte kommen und ob sich der Aufwand lohnt. In loser Folge stellen wir in den kommenden Wochen einige teilnehmende Gastronomiebetriebe vor.



DAS RESTAURANT

- **Adresse:** Georgenthal 1, 65329 Hohenstein
- **Öffnungszeiten:** Club-Lounge-Küche täglich von 12 bis 21 Uhr geöffnet
- **Küche:** gehoben: klassische regionale und internationale Gerichte für Feinschmecker
- **Gasträume:** Club-Lounge seit 1999, Selbstbedienung im historischen Innenhof, Bedienung im modernen Gastraum mit Blick auf den Golfplatz
- **Besonderheit:** Schmorgereichte im Winter