

**PM 2022-04-27**

## **Nachhaltig - regional - lecker: Jugendherberge trifft auf Sterneküche**

**DJH-Küchenleitungen im Workshop mit Rhöner Botschafter und Sternekoch Björn Leist, Küchen-Coach Erik Gehl und Gastro-Trainerin Sabine Steinbeck**

**Bad Homburg** „Nachhaltig - regional – lecker“: Das ist nicht nur ein Food-Trend, sondern zunehmend auch ein Teil der gesellschaftlichen Verantwortung. In den Hessischen Jugendherbergen sind ökologisches Handeln und die Vermittlung sozialer Werte fest verankert und gleichzeitig gehört eine gesunde Ernährung zum Konzept für einen gelungenen Aufenthalt dazu. Um diese Themen stärker zu forcieren, initiierte der hessische Landesverband der Jugendherbergen einen Workshop, bei dem die Küchenleitungen aus den Häusern und Food-Experten zusammentrafen.

Den Auftakt des Workshops am 24. April 2022 gestaltete der Rhöner Sternekoch Björn Leist mit von ihm und seinem Team kreierten kulinarischen Werken in seiner Rhöner Botschaft in Dermbach. Schon beim Impulsvortrag an diesem Abend standen Regionalität, (Bio-)Qualität der Zutaten und der Respekt im Umgang mit Nahrungsmitteln im Mittelpunkt. „Wir sind hoch erfreut, Herrn Leist für diesen besonderen Workshop gewonnen zu haben. Mit seiner Expertise, dem Wissen von Sabine Steinbeck und der Erfahrung von Küchen-Coach Erik Gehl konnten unsere Mitarbeitenden, die sich in ihrem Arbeitsfeld ebenfalls bereits intensiv mit den genannten Themen beschäftigt haben, neue Inspiration für die Weiterentwicklung der Verpflegung in unseren Herbergen gewinnen“, erklärt Timo Neumann, Vorstandvorsitzender des DJH Hessen e.V. „Ich bin begeistert wie einfach regionale und gesunde Zutaten vielfältig eingesetzt werden können – eine tolle Erfahrung“, bestätigt auch Frank Lehmann, Küchenchef der Jugendherberge in Wiesbaden.

Am darauf folgenden Vormittag ging es im zweiten Teil des Workshops dann im wahrsten Sinne des Wortes ans Eingemachte: Gästeerwartungen, nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln und auch der pädagogische Effekt im Rahmen ganzheitlicher Jugendherbergskonzepte waren Themen, über welche die Teilnehmenden diskutierten. Vorstand Klaus Becker erklärt dazu: „Auch die Ansprüche unserer Gäste entwickeln sich weiter. Damit halten wir natürlich Schritt und arbeiten daran, beispielsweise auch vegetarische und vegane Angebote weiter auszubauen. Einer unserer Vorreiter ist hier unsere Umwelt-Jugendherberge in Büdingen, bei der zwar zum Grillen regionale Steaks usw. bestellt werden können, Fleisch insgesamt aber nicht auf dem Speiseplan auftaucht. Hier bleiben wir auf jeden Fall immer weiter in Bewegung.“

„Die Sichtbarkeit der Arbeit wird nicht lange auf sich warten lassen“, verspricht Frank Lehmann, neue Ideen würden sofort ausprobiert, das Gesamtkonzept solle dazu weiter wachsen. Für die nächsten Monate wurde eine konsequente Weiterverfolgung des eingeschlagenen Weges vereinbart. Das Expertenteam um Leist, Gehl und Steinbeck wird den hessischen Landesverband der Jugendherbergen auf dem weiteren Weg beratend und schulend weiter eng begleiten. Neumann: „Wir haben die Chance mit ausgewiesenen Experten zusammenzuarbeiten, die Qualität unserer Speisen wird noch stärker zunehmen und unsere Gäste können sich zukünftig auf einen Hauch von Sterneküche in unseren Jugendherbergen freuen“.

Bildunterschrift:

22 Küchenleitungen der hessischen Jugendherbergen kamen in der Rhöner Botschaft zusammen. Der Gastgeber Sternekoch Björn Leist (4.vl), Sabine Steinbeck von GASTRO-FAIRSTÄNDNIS (6.vr) und Küchen-Coach Erik Gehl (2.vr) begleiteten zwei intensive Workshoptage.