

NASOWAS

Geduld ist nicht...



... gerade die Stärke der Speserarterin. Deshalb lässt sie Sprachnachrichten gerne in anderthalbfacher oder doppelter Geschwindigkeit laufen. Bloß nicht bei ihrer Schwester. Die spricht auch in normaler Geschwindigkeit schnell genug. Das haben sie schließlich von zu Hause mitbekommen.

Brücker Weg: Ausbau geht weiter

MÖMBRIS. Wegen Tiefbauarbeiten für den Straßenausbau sind im Brücker Weg ab kommendem Montag, 13. März, wieder Sper-



Hier wird gebaut

rungen nötig, und zwar voraussichtlich bis Ende des Jahres. Laut Mitteilung der Gemeindeverwaltung wird die Baustelle kontinuierlich in Richtung Strötzbach wandern. Für die Arbeiten muss der Brücker Weg in diesem Bereich voll gesperrt werden.

Die Umleitung ist ausgeschil- dert und erfolgt – wie bereits 2022 – über die Staatsstraße 2305 über Strötzbach und Niedersteinbach, heißt es aus dem Mömbriser Rat- haus weiter. fu

NACHRICHTEN

Berichte zu Bibliothek, Senioren und Jugend

KARLSTEIN. Der Sozial-, Kultur- und Sportausschuss des Karl- steiner Gemeinderats trifft sich am Mittwoch, 8. März, um 19.30 Uhr im Sitzungssaal des Rath- auses. Auf der Tagesordnung im öffentlichen Teil stehen laut Einladung der Verwaltung der Jahresbericht 2022 der Ge- meindebibliothek, der Bericht des Bürgermeisters sowie die Berichte der Seniorenbeauf- tragten Andrea Kreß und des Jugend- und Familienbeauf- tragten Richard Stumpf. fu

SERVICE

Service-Rubriken Notdienste, Geburtstage, Kino, Heute: Seite 25

MEHR LOKALES

www.main-echo.de

So erreichen Sie uns:
Abo-Service: 06021 396-316
E-Mail: aboservice@main-echo.de

Redaktion Aschaffenburg, Alzenau, Dieburg

Die Redaktion ist telefonisch für Sie da: montags bis freitags 9 bis 15 Uhr.
Weichertstraße 20
63741 Aschaffenburg

Ihre Ansprechpartnerin:
Sabine Messere

Telefon: 06023 9661-30

Fax: 06021 396-499

E-Mail: redaktion.alzenau@main-echo.de

Leiterin Print-Desk: Andrea Jost (jo)

Leiter Digital-Desk: Marcel Cichon (mci)

Leiter Redaktion Aschaffenburg/ Alzenau/Dieburg: Jens Raab (JHR)

Erster Autor Alzenau & Kahlgrund: Michael Müller (mcm)
Ltd. Redakteur: Peter Freudenberger (pf)

Sabine Balleier (bal), Nina-Anna Beckmann (nab), Alexander Bruchlos (ab), Stefan Fuchs (fu), Karin Hasenstab (kay), Eva-Maria Lill (emil), Moni Münch (mm), Jürgen Overhoff (joff), Josef Pömmel (joe), Caroline Wadenka (caw)

Standort Alzenau (Hanauer Straße 90, 63755 Alzenau): Matthias Schwind (msd)

Was Blankenbach und Elsass verbindet

Gastronomie: Das Genusshotel Behl baut kulinarische Brücken zur legendären Auberge de l'Ill in Illhäusern

Von unserem Redakteur
JÜRGEN OVERHOFF

BLANKENBACH. Zuhause kocht Simon Bosch schon einmal Tomaten- sauce im Sous-Vide-Becken. Will heißen: Die Zutaten garen in einen Vakuumbeutel verpackt 72 Stunden bei niedriger Temperatur im Wasserbad. Für jemanden, der wie Simon Bosch erst 19 Jahre alt ist und auf solche Ideen kommt, zeigt die Berufskompass-Nadel eindeutig in Richtung Restaurant- küche. Nach dem Abitur am Aschaffener Kronberg-Gym- nasium stellten sich für Bosch darum keine Zukunftsfragen. Er begann eine Ausbildung zum Koch in Behls Genusshotel in Blanken- bach.

Von Beginn an, erzählt Kü- chenchef Florian Behl, habe sein Azubi nach Höherem im Reich der Kulinarik gestrebt. Und so hat Simon Bosch im Januar die Koffer gepackt und ist südwärts gefah- ren: Heidelberg, Offenburg und dann irgendwann westwärts über den Rhein, auf französischer Seite weiter Richtung Colmar. Kurz vor der drittgrößten Stadt im Elsass, rund 330 Kilometer von Blanken- bach entfernt, hat Simon Bosch sein Auto abgestellt.

Kooperation fortgeführt

Vor einer Herberge, die die ganze kulinarische Welt kennt: der Au- berge de l'Ill in Illhäusern (siehe »Hintergrund«). Drei Wochen ab- solvierte Bosch in der Küche des legendären Restaurants von Marc Haerberlin ein Praktikum. Und führte damit eine Kooperation fort, die Florian Behl und seine Frau Melanie vor sieben Jahren begon- nen haben.

Melanie Behl arbeitete ein hal- bes Jahr lang als Servicekraft in der Auberge, Florian Behl absolvierte dort wie sein heutiger Azubi ein vierwöchiges Praktikum. Die Behls und Simon Bosch schwär- men von dem Haus, das Restau- rantkritikern seit Jahrzehnten als eines der besten der Welt gilt. Be- sonders, wie Simon Bosch erzählt, von der Perfektion und von einem funktionierenden Team.

»Enorme Erfahrung«

Rund 30 Mitarbeiter in der Küche, weiß Bosch, versorgten bis zu 80 Gäste. Er habe dabei zuschauen, aber auch mithelfen dürfen. Eine Woche als Gardemanger in der kalten Küche, eine Woche als Po- issonnier auf dem Fischposten und eine Woche als Patissier im Des- sertbereich. Das Praktikum sei »eine enorme Erfahrung« gewe- sen, sagt Bosch. Auch das Ken- nenlernen von Marc Haerberlin. 68 Jahre alt, stehe er immer noch täglich seinen Mann in der Küche. Er sei eine »sehr ruhige und be- sonnene Person« und in seiner Küchenbrigade seien die Aufga- ben klar zugeteilt.

So erlebten es auch die Behls. Sie haben das Restaurant regel- recht ins Herz geschlossen. Das zeigen die Speisekarten der Au- berge de l'Ill, die in Blankenbach zur Ansicht ausliegen.

»Elsass-Genuss-Abende«

Und das zeigen auch die regel- mäßigen »Elsass-Genuss-Aben- de«, bei denen Florian Behl auch von Haerberlin inspirierte Gerichte kredenzt. Ausdrücklich wolle er seine Kreationen aber nicht mit



Kulinarische Brückenbauer in der Küche der weltbekannten Auberge de l'Ill: (von links) Simon Bosch, Paul Haerberlin, Melanie und Florian Behl. Foto: privat

Hintergrund: Geringes Interesse am Beruf Koch am bayerischen Untermain

Obwohl man als Koch dort arbeiten kann, wo andere Urlaub machen, und einem die ganze Welt offen steht, wollen vergleichsweise wenig junge Frauen und Männer diesen Beruf erlernen. Anstatt etwa auf Kreuzfahrtschiffen oder an den schönsten Ecken der Erde Karriere als gut bezahlte Küchenchefs zu machen, entscheiden sie sich lieber für kaufmännische oder andere technische Berufe.

Dies belegen Zahlen der Industrie- und Handelskammer Aschaffenburg

(IHK). So nahmen im vergangenen Jahr 36 Auszubildende im Beruf Koch/Köchin an der Abschlussprüfung teil, 2021 waren es 35. Das sei im Vergleich zu früher schon »ein kleiner Aufschwung«, wie Maria Bausback findet, IHK-Bereichsleiterin Aus- und Weiterbildung. Dieser Aufschwung habe damit zu tun, dass Gastronomen zunehmend und notgedrungen im Ausland auf Personalsuche gingen und dort auch fründig würden.

36 Prüflinge im gesamten Kammerbezirk (Stadt und Kreis Aschaffenburg

sowie Stadt und Kreis Miltenberg) sind aber dennoch wenig. Zum Vergleich: 93 Fachinformatiker legten laut IHK-Statistik 2022 die Abschlussprüfung ab, des Weiteren 100 Industriemechaniker und 109 Industriekaufleute.

Das vergleichsweise geringe Interesse daran, Köchin oder Koch zu lernen, führt Bausback auch auf die vermeintlich ungünstigen Arbeitszeiten in der Gastronomie zurück sowie auf Stress und die körperliche Anstrengung in dem Beruf. (joff)

denen der Auberge de l'Ill vergli- chen wissen, sagt Behl. Das könne und wolle er nicht. Die Auberge sei ein Zweiterne-Restaurant, sein Haus werde vom Michelin-Restaurantführer mit dem sogenann- ten Bib Gourmand ausgezeichnet, der, so ist in dem Guide nachzu- lesen, für »gute Produkte und eine Küche mit exzellentem Preis- Leistungs-Verhältnis« steht.

Vergleichbar, meinen Melanie und Florian Behl, seien vielmehr die familiären und bodenständigen Strukturen beider Häuser und das Bekenntnis zur Tradition. So stehen sowohl in der Auberge als auch im Restaurant schon seit Jahrzehnten Gerichte auf der

Karte, die in Illhäusern Marc Haerberlins Vater Paul ersann und in Blankenbach Florian Behls Vater Gerhard.

Richtung Sterne-Gastronomie

Gerhard Behl hat 1982 mit seiner Frau Beate den Landgasthof er- öffnet, der seit dem Einstieg Flo- rian Behls in den elterlichen Be- trieb 2006 auch ein Hotel ist. Ähn- lich ist es in Illhäusern. Dort leitet Marc Haerberlins Schwager das Hotel des Berges. Eine weitere Gemeinsamkeit beider Häuser, so Florian Behl, sei die vielfach lang- jährige Treue der Mitarbeiter.

Diesbezüglich sieht es bei Si- mon Bosch indes nicht so gut aus.

Er möchte seine Ausbildung be- enden, dann aber »die Welt ent- decken, andere Kulturen kennen- lernen und sich dann in Richtung Sterne-Gastronomie orientieren.

Simon Bosch ist nicht der ein- zige Koch in der Region, der Er- fahrungen in der Sterneküche gesammelt hat. So kochte etwa Ste- phan Eder, Inhaber von Simons Weingasthof in Alzenau-Michel- bach im besternten Restaurant des Landhotels Stricker auf Sylt. Und Florian Löffler, Patron des Hotels Zum goldenen Ochsen in Aschaf- fenburg, arbeitete bei den Stern- köchen Kolja Kleeberg (Vau in Berlin) und Josef Viehhauser (Le Canard in Hamburg).



Azubi im zweiten Lehrjahr und schon Erfahrungen in der Sternegastronomie: Simon Bosch. Foto: Stefan Gregor

Hintergrund: Die Auberge de l'Ill bei Colmar

1950 eröffnete Paul Haerberlin zu- sammen mit seinem Bruder Jean-Pierre die Auberge de l'Ill in dem Dörfchen Ill- häusern unweit der Stadt Colmar. Schon 1952 erhielt Paul Haerberlin den ersten Michelinsterne, 1957 den zweiten. 1967 wurde das Haus mit drei Sternen ausgezeichnet. Seit 1976 wird die Au- berge de l'Ill von Paul Haerberlins Sohn Marc geführt.

Bis 2018 adelten die Michelin-In- spektoren die Auberge mit drei Ster- nen, die weltweit als die höchste kulinarische Auszeichnung gelten. Deshalb werden die Haerberlins auch seit er und je mit Jahrhundertkoch Paul Bocuse in einem Atemzug genannt. Daran hat sich auch nichts geändert, als der Michelin 2019 den dritten Stern strich.

Bei den Haerberlins machten auch viele in Deutschland arbeitende Köche Station. Der bekannteste ist wohl der Österreicher Eckart Witzigmann, der 1965 als 24-Jähriger dort die Nouvelle Cuisine kennenlernte. Er brachte sie 1971 als Küchenchef des Restaurants Tantris in München nach Deutschland. 1978 eröffnete er dort sein eigenes Restaurant Aubergine, dessen Name sich auch von der Auberge de l'Ill ablei- tete. 1979 wurde die Aubergine als erstes deutsches Restaurant mit drei Sternen dekoriert. Es behielt die Aus- zeichnung bis zur Schließung 1994.

Die Gründer der Auberge de l'Ill sind unterdessen gestorben. Paul Haerberlin starb 2008 im Alter von 84 Jahren, sein Bruder Jean-Pierre 89-jährig 2014. (joff)

Vorbildliche Streuobstpflanzung in Kahl

Ausschuss: Verband sieht Gemeinde gut aufgestellt

Von unserem Mitarbeiter
MICHAEL HOFMANN

KAHL. Die Gemeinde Kahl pflegt ihre Ausgleichsflächen vorbildlich: Zu diesem Fazit kommt Ale- xius Wack vom Landschaftspfle- geverband. Am Dienstag berich- tete er im Bau- und Umweltaus- schuss über den Zustand der Streuobst- und Blühwiesen in der Maingemeinde.

Wenn eine Gemeinde ein neues Baugebiet ausweist, muss sie an anderer Stelle Flächen ökologisch aufwerten. Nötig wurden solche Ausgleichsflächen zum Beispiel durch die Ausweisung des Neu- baugebietes im Mainfeld. Zum Ausgleich wurden vor allem Streuobstbestände im Mainfeld, im Prisoß, an der Sandmühle oder im Glockenzehnt aufgewertet oder neu geschaffen.

Streuobstflächen kartiert

Streuobstbäume wurden aber nicht nur wegen dieser Aus- gleichsflächen gepflanzt, sondern auch im Zuge des so genannten Streuobstaktionsplans. Dabei seien alle Streuobstflächen in Kahl kartiert worden, berichtete Wack. Das Ergebnis: Der Zustand der Bäume sei einigermaßen gepflegt; gegenüber dem Jahr 1965 habe der Bestand aber – wie im ganzen Kahlgrund – extrem abgenommen.

Um wenigstens das, was jetzt noch da ist, für die nächste Gene- ration zu erhalten, müssten im Schnitt jedes Jahr 25 neue Bäume in Kahl gepflanzt werden. Deshalb seien von 2016 bis 2021 insgesamt 143 neue Bäume gepflanzt wor- den, so Wack – teilweise mit dem Agenda-Beirat und der Kinder- und Jugendgruppe »Steinkäuze«. Auch seien Obstbaumschnittkurse angeboten worden.

Problem Bewässerung

Ein Problem sei die Bewässerung der jungen Bäume: 2022 habe man dafür 314.000 Liter benötigt, was knapp 10.000 Euro gekostet habe. Die Pflanzungen lohnten sich aber. So sei auch der Steinkauz hei- misch. Wack wies auch darauf hin, dass an verschiedenen Stellen in Kahl Blühwiesen geschaffen wor- den, teilweise mit speziellem Kähler Saatgut. Nicht immer seien die Wiesen aber fachgerecht ange- legt worden. Zu diesem Zweck habe es zwischenzeitlich Schu- lungen im Bauhof gegeben, er- gänzte Bürgermeister Jürgen Seitz (SPD).

Haushaltsmittel ausreichend

Die Haushaltsmittel sieht Wack als ausreichend an. Vorgesehen seien jeweils 10.000 Euro für den Streu- obstaktionsplan, die Pflege der Ökoko-Flächen und Blühwie- sen. Weitere 4000 Euro seien für neue Obstbäume gedacht. Auf Nachfrage von Udo Hammer (CSU) erklärte Wack, dass er in Kahl keine geeignete Fläche für eine Freiflächen-Photovoltaikan- lage sehe.

Sylvia Hein (Grüne) schlug vor, dass die Gemeinde bei jedem neuen Bauantrag einen Obstbaum für das Baugrundstück verschen- ken solle. Sie regte auch an, in Kahl die Aktion »gelbes Band« einzuführen: Das Band signali- siert, dass jeder die Früchte eines Obstbaums aberten darf. So könne man auch illegalem Obst- klau vorbeugen – ein Phänomen, auf das Bernhard Bergmann (CSU) hingewiesen hatte. Eine solche Aktion müsse aber von der Ge- meinde begleitet werden, sagte Wack.

Ausgleichsfläche am Neufeldsee

Am Ende fasste der Ausschuss noch einen Beschluss: Im Rahmen der Erweiterung des Camping- platzes wurde ein Kiefernwald- chen entfernt. Die Ausgleichsflä- che dafür soll am Neufeldsee ge- schaffen und mit Büschen und Obstbäumen bestückt werden.

STADTRAT ALZENAU IN KÜRZE

ALZENAU. Aus der öffentlichen Sitzung des Alzenauer Stadtrates vom Donnerstagabend.

Bürgeranliegen I: In der Bürger- fragestunde regte Peter Bloett an, die Alzenauer Haushaltsführung von der Kameralistik auf Doppik umzustellen. Dies diene der Übersichtlichkeit, die derzeit nicht gegeben sei. Der Antwort von Bürgermeister Stephan Noll (CSU) war zu entnehmen, dass eine Um- stellung ein Thema sei, dieses al- lerdings aktuell keine Priorität habe.

Bürgeranliegen II: Auf Nachfrage von Horst Kröll wurde berichtet, dass das bei einem Rangiermanö- ver von einem Fahrzeug zerstörte Steinkreuz auf dem Michelbacher Friedhof wieder hergestellt wird. Es sei ein Versicherungsfall, der keine Kosten für die Stadtkasse mit sich bringe.

Noch mehr Schüler: Berichtet wurde über die Bemühungen, in der Michelbacher Grundschule zwei zusätzliche Klassenräume zu schaffen. Nun heißt es, dass die aktuellen Schülerprognosen einen

noch höheren Bedarf aufzeigen. So werde »die Schaffung zweier wei- terer Klassenräume im unteren Geschoss des vorderen Gebäude- riegels geprüft«, wie es aus dem Stadtbauamt heißt. Die Schule am Weinberg dürfte in den nächsten Jahren dreizügig werden – mit dann insgesamt zwölf Klassen.

Aufzug: Vor wenigen Tagen hat der TÜV den Aufzug im Michel- bacher Schloßchen abgenommen. Er ist damit betriebsbereit. Einen offiziellen Termin zur Inbetrieb- nahme soll es noch geben.

Aussegnungshalle: Mit Elektro- und Malerarbeiten biegt das Pro- jekt »Erweiterung Aussegnungs- halle Michelbach« auf die Zielge- rade ein. Im Februar wurden die textile Fassade und die Tür mon- tiert.

Rathaus Alzenau: Im Neubau werden die Fenster- und Fassa- denelemente montiert, noch in diesem Monat sollen die Elektro- und Sanitärinstallation beginnen. Im Bestandsbau soll in zwei Wo- chen der Einbau der Brandmel- deanlage abgeschlossen sein. mcm