

GASTROTEL WEEKLY

Huber übergibt starke Vereinigung



Alexander Huber wurde offiziell als JRE-Präsident verabschiedet /
Foto: JRE Deutschland

Als Alexander Huber vom Huberwirt in Pleiskirchen im Jahr 2018 zum Präsidenten der JRE-Deutschland gewählt wurde, war die Welt eine andere ? mit Corona, Lockdowns und Energiekrise rechnete damals niemand. Huber gelang es, die Vereinigung unbeschadet durch diese Krisen zu steuern; nun übergibt er einen gut aufgestellten Verband an seinen Nachfolger. ?Ich hätte nie gedacht, meine Präsidentschaft hauptsächlich als Krisenmanager bestreiten zu müssen. Wir haben aber gesehen, wie wichtig es ist, gerade in solch schweren Zeiten eine starke Vereinigung hinter sich zu haben?, zieht Huber das Resümee seiner Amtszeit. Mit klaren Statements, vielfältigen Initiativen, deutlichen Ansagen an die Politik und mit konkreten Hilfestellungen für seine Kollegen hatte sich der Verband in den letzten Monaten deutlich positioniert.

 Gute Ausbildung im Fokus
 Trotz der Pandemie gab es erfreuliche Entwicklungen. Um auf das Lernverhalten junger Menschen besser einzugehen, forcierte Huber eine Kooperation mit der Lernplattform azubi:web. Für die dort registrierten Azubis haben die JRE 20 Lernvideos mit präzisen Anleitungen zum Nachkochen produziert. In insgesamt sechs Themenbereichen können sich die Nutzer auf azubi:web anhand der Videos auf ihre Prüfungen vorbereiten und anschließend ihr Wissen in Fragerunden testen oder sich mit anderen Azubis im bewährten Duellmodus messen. Die Schüler der JRE-Genuss-Akademie in Bad Überkingen können die Profis übrigens sogar vor Ort erleben: Seit diesem Jahr geben JRE-Mitglieder dort Praxis-Kurse und füllen das Motto der Akademie ?Von den Besten Lernen? mit Leben.

 Langjährig aktiv
 Bereits vor seiner Präsidentschaft war Huber im Vorstand der Vereinigung aktiv und konnte

wichtige Akzente setzen. Er gab den Anstoß zur Gründung des JRE-Genussnetzes und kümmerte sich auch um die Realisation dieses wichtigen Projekts. Die Vereinigung von Manufakturen und Produzenten hochwertiger Lebensmittel erhielt 2022 den Namen JRE-Origins aktiv und zählt derzeit nahezu 50 Mitglieder. Das zweite wichtige Projekt, das Huber auf den Weg brachte, war das Genusslabor. Bei diesem Workshop tauschen sich die Spitzenköchinnen und -köche intensiv über aktuelle Themen aus. Zentraler Bestandteil ist die Vorgabe, dass jeder der sechs Teilnehmer passend zu einem vorgegebenen Motto ein Gericht präsentieren muss, das noch nie auf der Karte stand.

Auf Huber folgt Röder

Auf der JRE-Haupttagung wurde nun ein Nachfolger für den scheidenden Präsidenten gewählt: Im neuen Jahr übernimmt Oliver Röder von der Burg Flamersheim in Euskirchen die Amtsgeschäfte der Vereinigung. Zusammen mit dem neuen Schatzmeister Markus Pape vom Meisenheimer Hof in Meisenheim und dem in seinem Amt bestätigten Vize-Präsidenten Andreas Widmann von Widmann's Alb. leben in Königsbronn bildet Röder ab dem 1. Januar das neue JRE-Führungstrio.

Neue Mitglieder

Während der Haupttagung in Weissach am Tegernsee konnten die JRE zudem vier neue Mitglieder begrüßen. Vier bisherige Jeunes aus der aktiven Mitgliedschaft verabschiedeten sich in den Status der Membres d'Honneur

Mit Nicolai P. Wiedmer vom Hotel Restaurant Eckert in Grenzach-Wyhlen, Julius Reisch vom Oberschwäbischer Hof in Schwendi, Simon Schlachter vom Burghotel Falkenstein in Pfronten im Allgäu und Patrick Jenal, Restaurant Kunz in St. Wendel-Bliesen wachsen die JRE Deutschland nun auf 71 Mitglieder. Es ist schön, neue talentierte Mitglieder in unseren Reihen begrüßen zu dürfen, freut sich Huber.

Zwei der Neuen kennen sich bereits recht gut mit der Vereinigung aus: Simon Schlachter ist ein Neffe von Barbara Schlachter-Ebert von der Schlossanger Alp, Pfronten im Allgäu, die Membre d'Honneur bei den JRE ist. Simon Schlachter ist seit 2017 Küchenchef im heimischen Familienbetrieb Burghotel Falkenstein, wo er zusätzlich das Gourmetrestaurant Pavo eröffnete. Dieses wurde 2020 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Patrick Jenal wiederum ist bereits seit 2012 Küchenchef im Restaurant Kunz, dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Betrieb des JRE-Membres Alexander Kunz; seit verganginem Jahr ist er zudem Gesellschafter der Kunz-Gruppe, zu der noch drei weitere Restaurants gehören.

Mit Wiedmer und Reisch kommen außerdem zwei baden-württembergische Durchstarter neu in die Vereinigung. Wiedmer ist seit 2014 Küchenchef und mittlerweile auch Geschäftsführer im Hotel Restaurant Eckert nahe der Schweizer Grenze. Er erhielt 2018 im Alter von nur 25 Jahren seinen ersten Michelin-Stern.

Der Schwabe Julius Reisch wurde im Jahr 2021 vom Restaurantführer Gusto Deutschland zum Newcomer des Jahres gekürt – nur ein Jahr, nachdem er in den elterlichen Betrieb zurückkam und dort gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Anna Boonk die Verantwortung für das Gourmetrestaurant Esszimmer übernahm.

Aus Jeunes werden Membres

Neben der Begrüßung der vier Neuen wurden vier alte Jeunes unter großem Applaus in ihren neuen Status verabschiedet: Steffen Disch (Raben, Horben), Ludger Helbig (Auberge de Temple, Johannesberg), Michael Quendler (Die Mühlenhelle, Gummersbach) und Michael Philipp (Restaurant Philipp, Sommerhausen) gehören den JRE ab dem 1. Januar 2023 nur noch als

Membres d'Honneurs an.