

06. Februar 2010

Ein mehrfach integrativer Event

OBERRIED/KIRCHZARTEN/BREITNAU. Viele Köche verderben den Brei, heißt ein Sprichwort. Doch die Wirtegemeinschaft Oberried, das Hofgut Himmelreich und das Hofgut Sternen bewiesen am Donnerstag das Gegenteil. Gemeinsam bewirteten sie rund 400 Athleten, Betreuer und Helfer des IPC Weltcups mit einem Abendessen. Ein Kurs der Integrativen Akademie Himmelreich half auch mit.

Im Foyer der Oberrieder Goldberghalle, wo die Küchenmeister ihr Büffet aufgebaut hatten, bildete sich rasch eine lange Schlange. Hirschgulasch oder Spaghetti, Putengeschnetzeltes oder Salat, Kaiserschmarrn oder Schwarzwälder Crème (mit einem kleinen Schuss Kirschwasser) – die Sportler hatten die Wahl. In der Halle standen die Tische dicht an dicht. Der Skiclub Oberried, der das Weltcup-Finale der Langläufer und Biathleten mit Handicap ausrichtet, hatte vorher festgelegt, wo welche Nation sitzen sollte. 18 waren es insgesamt. "Für uns ist das heute Abend auch eine Möglichkeit, mit den Sportlern und Betreuern in Kontakt zu kommen", freute sich Michael Martin, Vorsitzender des Organisationskomitees. Die Idee, alle zu einem Abendessen zusammen zu bringen, war nicht neu. "2001 hatten wir das auch schon mal", erklärte Martin. Damals war der Skiclub schon einmal Ausrichter für einen Behinderten-Weltcup. Damals gab es das Hofgut Himmelreich aber noch nicht, und die dazu gehörige Akademie (gegründet 2006) schon gar nicht. Jetzt beteiligte sich der Kirchzartener Betrieb und gab dabei erneut ein Beispiel für das reibungslose Zusammenarbeiten von Menschen mit und ohne Behinderung. Passend zu dem "integrativen Sportevent", wie Geschäftsführer Jochen Lauber den Skiweltcup nannte.



Die Wirtgemeinschaft Oberried, das Hofgut Himmelreich und das Hofgut Sternen bewirteten am Donnerstag die Teilnehmer des IPC Weltcups mit einem gemeinsamen Abendessen in der Goldberghalle. | Foto: barbara schmidt

Für die erfahrene, schon seit fünf Jahren im Himmelreich angestellte Heike Kromer war der Außeneinsatz eine willkommene Abwechslung. Der Küchenchef Matthias Kröncke und seine Mitarbeiter Barbara Böhler und Samuel Zähringer bereiteten die Nachspeisen zu. Derweil deckte der Kurs 3 der Akademie die Tische in der Halle ein. Dafür hatten Cornelius Hiller und seine acht Kurskollegen ihr Praktikum in Gastronomiebetrieben in der Region unterbrochen. Sorgfältig falteten sie blaue und gelbe Servietten – die Vereinsfarben des SC Oberried – und legten das Besteck auf die Tische. "Jetzt könnt ihr noch die Flaschen hinstellen", sagte Sophie Altenburger, ihre Bildungsbegleiterin.

Gastronomen arbeiten über Tal- und Berggrenzen hinweg zusammen

Zum ersten Mal in Oberried dabei war auch Thomas Drubba vom Hofgut Sternen. "Ich finde es wichtig, diese Veranstaltung für den Schwarzwald zu unterstützen", sagte der Hotelier aus Breitnau. Er wünschte sich, dass noch mehr Veranstaltungen dieser Art stattfinden und dass die Gastronomen dabei zusammen arbeiten, über Tal- oder Berggrenzen hinweg. Seine Küche lieferte an diesem Abend die Spaghetti und den Salat. Alle Gastwirte hatten sich im Vorfeld abgestimmt, wer welchen Teil des Menüs zubereitet.

Die Wirtgemeinschaft Oberried (bestehend aus dem Waldhotel am Notschrei, dem Haldenhotel in Hofgrund, der Linde-Napf in St. Wilhelm, dem Goldenen Adler, dem Hirschen und dem Schützen) ist ein seit Jahren eingespieltes Team. "Solche großen Events machen wir immer gemeinsam", sagte der Hirschen-Wirt Norbert Burger und streute noch schnell Puderzucker über den Kaiserschmarrn. Diese österreichische Spezialität war neben den Spaghetti der einzige internationale Tupfer auf dem



| FOTO: BARBARA SCHMIDT

Büffet. Die Gastwirte boten regionale Küche. Manche hatten sich vorab nach den Vorlieben ihrer Gäste erkundigt. "Die Australier haben aber nur gesagt: Wir freuen uns auf die deutsche Küche", erzählte Jochen Lauber.

Damit die von vier Kontinenten angereisten Sportler wussten, was sie da vorgesetzt bekamen, lagen auf dem Büffet Schilder in fünf Sprachen. Alle beteiligten Gastwirte beherbergten die Sportler auch als Übernachtungsgäste. So waren Lauber und Drubba zu dem Zirkel gestoßen. "Wir haben den Vorteil, dass wir die breitesten Badtüren haben, deshalb wohnen viele Rollstuhlfahrer bei uns", sagte Drubba. In der Halle wurde derweil schon die Siegerehrung für die Gewinner der ersten Finalläufe des Turniers vorbereitet. Das IPC Weltcup-Finale im Nordic Center am Notschrei dauert noch bis Sonntag.

Autor: Barbara Schmidt