

MITTWOCH, 18. MAI 2016

Thüringer Allgemeine

WEIMAR

Avenida-Therme Hohenfelden stellt Gastronomie auf regionale Produkte um

18.05.2016 - 05:30 Uhr



Kocht mit Zutaten aus Thüringen: Die Küche der Avenida-Therme lässt sich ab sofort nahezu ausschließlich mit regionalen Erzeugnissen beliefern. Foto: Sabine Brandt

Hohenfelden. So sehr sich die Avenida-Therme Hohenfelden durch ihr äußeres Erscheinungsbild den Gefilden des Südens annähert: In der Gastronomie spielt neuerdings die Region vor der Haustür die tragende Rolle. Im Sauna-Restaurant werden inzwischen nahezu ausschließlich regional erzeugte Lebensmittel verarbeitet: Fleisch aus Böslieben, Fisch aus der Stedtener Mühle, Kartoffelprodukte aus Heichelheim, Gönnataler Puten, Likör aus Altenburg, Milch aus Rudolstadt, Geflügel aus Teichweiden.

„Was wir heute über die Nahrung zu uns nehmen, das werden wir in dreißig Jahren in unseren Knochen spüren.“ Man muss kein Gesundheitsapostel sein, um Mark Tom Pöskens These zustimmen zu können. Als Therme-Geschäftsführer ist er stolz, eine stattliche Zahl regionaler Lieferanten für die anspruchsvolle Zusammenarbeit gewonnen zu haben. Das Projekt ist für alle Beteiligten eine logistische Herausforderung. Würde man auf Tiefkühl-Industriekost statt auf Frischware zurückgreifen, könnte man es sich leichter machen.

Was die Umstellung der Gastronomie angeht, räumt Pösken eine gewisse Nervosität ein, die sogar etwas größer gewesen sei als die Anspannung, die mit den jüngsten Investitionen in den Thermen-Ausbau einherging. In den vergangenen Wochen hat Avenida sich selbst eine Kur im Wert von 1,5 Millionen Euro verschrieben. Die Außenanlage wurde großzügig erweitert, der Wintergarten als Ruheraum abgetrennt, der Massagebereich ist komplett erneuert, eine schicke Kaminlounge bietet Platz für 25 Personen. „Unsere Therme kann sich europaweit sehen lassen“, findet auch Freizeitpark-Geschäftsführer Thomas Schneider, der dem Haus aufs Engste verbunden ist. Deswegen ist Pösken guter Dinge, dass auch der gastronomische Quantensprung Wirkung zeigen wird.

Je eine Viertelmillion Besucher konnte die Therme in den vergangenen Jahren begrüßen. Nur im zurückliegenden Jahr hatte die Besucherstatistik eine leichte Delle verzeichnen müssen, die auf die Bauarbeiten und den extrem heißen Sommer zurückzuführen sei. Nun, da die Therme baulich und gastronomisch neu ausgerichtet ist, peilt Pösken die 280 000er Marke an.

Bei einigen Gästen, das ist auch dem Geschäftsführer klar, werde man noch ein wenig lukullische Überzeugungsarbeit leisten müssen. Insbesondere Kindern, die an Fertigprodukte gewöhnt sind, seien echte Schnitzel aus regionaler Schlachtung nicht von jetzt auf gleich schmackhaft zu machen, weiß Pösken. „Die Akzeptanz dafür muss langsam wachsen.“

Unter den Thüringer Thermen ist Hohenfelden hervorragend aufgestellt. Seit 2014 hat Avenida ihr Personal von 50 auf knapp 70 Mitarbeiter aufgestockt. Es läuft gut. Nur in einem Punkt drängt Pösken, der gestern Besuch von kommunaler und landespolitischer Seite empfing, auf Verbesserung: in der Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr.

Nicht nur der nichtmotorisierten Gäste wegen, die abends nach 22 Uhr gerne noch nach Hause kommen würden. Auch die Suche nach Arbeitskräften und Azubi sei erheblich erschwert durch die Lücken in den Fahrplänen. CDU-Land- und Kreistagsabgeordneter Mike Mohring sagte Hilfe zu.

Sabine Brandt / 18.05.16 / TLZ

Z0R0042660173