

Wildniscamp sucht neuen Küchenbetreiber

Michael Kapfhammer verlässt die Nationalpark-Bildungseinrichtung am Falkenstein

Zwieslerwaldhaus. Nach mehr als acht Jahren zeichnet sich ein Wechsel in der Küche des Wildniscamps am Falkenstein in Zwieslerwaldhaus ab. Michael Kapfhammer möchte zum Jahreswechsel den Platz am Herd der Nationalpark-Bildungseinrichtung räumen und sich voll und ganz der familieneigenen Pension in Frauenau widmen.

Das Wildniscamp am Falkenstein ist eine Bildungseinrichtung des Nationalparks Bayerischer Wald, in der vor allem Schulklassen ganze Wochen verbringen, in abenteuerlichen Hütten schlafen und viel im Wald unterwegs sind. So viel frische Luft macht natürlich hungrig. Kinder lernen hier nicht nur, wie sich die Natur nach ihren eigenen Gesetzmäßigkeiten entwickelt - wenn man sie denn wie hier in Deutschlands ältestem Nationalpark lässt - sie lernen bei ihrem Campaufenthalt auch Verantwortung zu übernehmen. Die Küche ist dabei wichtiger Bestandteil des gesamten Konzepts. "Wir möchten nicht nur zeigen wie wichtig Naturschutz ist, sondern in unserem Alltag ein Vorbild sein für einen schonenden Umgang mit Ressourcen. Das zeigt sich auch auf dem Teller", so Achim Klein, Leiter des Wildniscamps. Es wird überwiegend vegetarisch gekocht, die Lebensmittel dazu stammen nahezu alle aus biologischem Anbau und sie werden vor Ort möglichst frisch verarbeitet. Der Duft leckeren Essens aus der Küche zieht zur Mittagszeit alle magisch ins Zentralgebäude.

"Es ist mir nicht leicht gefallen, den Vertrag mit der Nationalparkverwaltung zu kündigen, weil mir die Arbeit im Wildniscamp immer sehr viel Spaß gemacht hat. Allerdings werde ich zunehmend in der eigenen Pension in Frauenau gefordert, auf die ich mich nun konzentrieren möchte.", sagt Michael Kapfhammer.

"Für uns ist es sehr schade, dass der Küchenbetreiber gekündigt hat. Wir waren mehr als zufrieden. Vor allem aber haben die Gruppen nie mit Lob gespart.", berichtet Achim Klein. "Mich trägt die Hoffnung, dass es wieder jemanden geben wird, dem verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel, gutes Essen und Kinder ebenso wichtig sind, wie Michael Kapfhammer und Reinhold Rühl." Letzterer war Geschäftspartner von Michael Kapfhammer. Er und Küchenhilfe Sonja Rupp könnten sich im Übrigen sehr gut vorstellen in neuer Konstellation weiterhin im Wildniscamp zu kochen. "Es gibt doch nichts schöneres, als Kinder, die uns sagen, wie gut es ihnen geschmeckt hat, oder die mehrmals nach einem Nachschlag fragen.", sagt Sonja Rupp.

Der Anspruch, den die Nationalparkverwaltung an Ihren Vertragspartner hat, ist kein geringer. Josef Wanninger, Leiter des Sachgebiets Besucherzentren und Umweltbildung, bringt es auf den Punkt: "Regionale Küche, die Kindern wie Erwachsenen schmeckt."

Die Nationalparkverwaltung wird den Betrieb der Küche im Wildniscamp neu ausschreiben. Die Unterlagen dazu sind bereits auf der Homepage - www.nationalpark-bayerischer-wald.de/aktuelles - veröffentlicht.

Bildunterschrift:

Gesund und regional soll die Verpflegung im Wildniscamp am Falkenstein bleiben.
(Foto: Nationalpark Bayerischer Wald)