NACHRICHTEN AG

01. Juni 2025

Neustart der Drachenschänke: Mittelalter-Genüsse in Syrau erleben!

Imbiss "Drachenschänke" in Syrau neu eröffnet: Daniela Rudert serviert regionale Speisen mit Mittelalter-Flair.

Syrau, Deutschland - Der Höhlenpark in Syrau präsentiert sich seit Jahresbeginn 2023 unter neuer Leitung und mit frischen kulinarischen Angeboten. Manuela Schindler hat die Verantwortung für die Syrauer Höhlen übernommen, während Daniela Rudert als neue Betreiberin der „Drachenschänke“ im Imbiss tätig ist. Diese Rückkehr ist für Rudert nicht neu, denn sie war bereits von 2018 bis 2021 in der Region aktiv, bevor sie eine Pause von der Gastronomie einlegte und in anderen Branchen arbeitete.

Der Imbissbetrieb wurde von Rudert zu Beginn der Saison 2023 aufgenommen und bietet ein breites Spektrum an regionalen und qualitativ hochwertigen Speisen an, darunter gebackener

Mozzarella mit Bruschetta, Drachennuggets und warmer Apfelkuchen. Als Zeichen ihres Engagements für Nachhaltigkeit verwendet der Imbiss Porzellan für das Geschirr und legt besonderen Wert auf Hygiene sowie ein freundliches Auftreten. Rudert bringt fast 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie mit, die auch eine Zeit in Italien umfasst. Sie ist zudem eine begeisterte Teilnehmerin von Mittelalter-Märkten und trägt gelegentlich historisch anmutende Kleidung.

Kulinarische Highlights und Events

In der Drachenschänke wird ein neuer Grill zu Himmelfahrt und Pfingsten in Betrieb genommen, der zur Zubereitung weiterer Köstlichkeiten dient. Ein bedeutendes Ereignis im Kalender ist das Drachenfest, das für den 20. September 2023 geplant ist. Dort werden Erlöse für verschiedene Vereine gesammelt und ein vielfältiges Programm, darunter Tombola, Kuchenverkauf, Ponyreiten und Kinderschminken, erwartet die Besucher.

Zudem bleibt der Imbiss bis Ende Oktober geöffnet, mit der Aussicht, auch in den Winterferien für Gäste da zu sein. Rudert betont die Bedeutung eines offenen Dialogs mit ihrer Chefin Schindler, was zu einer positiven Chemie und kreativen Ideen führt.

Trends in der Gastronomie

Die Gastronomie steht nicht still und zeigt sich zunehmend innovativ. Trends wie Kontaktlose Bestell- und Bezahlsysteme sowie KI-gestützte Menüplanungen sind auf dem Vormarsch. Dies kombiniert sich mit dem Bedürfnis nach nachhaltigen Lösungen, das auch in der Drachenschänke ausgeprägt ist. Die Nutzung regionaler und saisonaler Zutaten, verbunden mit einem Zero-Waste-Konzept, wird zunehmend wichtiger, um umweltfreundliche Gastronomiekonzepte zu fördern.

Ebenfalls fällt ins Auge, dass die Individualisierung von Gerichten und zusätzliche Optionen wie pflanzliche Proteine und

innovative Lebensmittelalternativen den gastronomischen Alltag prägen werden. Diese Trends sollen die gesamte Branche in den kommenden Jahren gestalten und zeigen, dass Flexibilität und Nachhaltigkeit hoch im Kurs stehen.

Die Drachenschänke unter der Leitung von Daniela Rudert ist ein Beispiel für einen erfolgreichen Neustart im Gastronomiebereich, der sowohl traditionelle als auch moderne Elemente vereint.

Für weitere Details über die Entwicklungen im Höhlenpark Syrau und die Gastronomietrends der Zukunft lesen Sie die Berichte von **Freie Presse**, **Blick** und **Hoga Professional**.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Syrau, Deutschland
Quellen	• **www.freiepresse.de** • **www.blick.de** • **www.hoga-professional.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net