

EIN BEITRAG FÜR DIE HEIMAT

„Schnitzel gibt es überall, Rhönschaf nur bei uns“

Aus der Rhön – für die Rhön e.V.: Gastronomen setzen auf regionale Produkte – das erfreut die Gäste und hilft den Landwirten

VON CARSTEN KALLENBACH

In den Töpfen der Gastronomiebetriebe, die Mitglied des Vereins „Aus der Rhön – für die Rhön“ sind, köcheln vorwiegend Produkte aus dem Biosphärenreservat Rhön. So wollen die Gastronomen die heimische Landwirtschaft unterstützen. Momentan erfüllen neun Restaurants die strengen Kriterien, die der Verein an sich selbst stellt.

BERNSHAUSEN/SÜNNA – Thüringen hat vier Mitglieder, Bayern drei und Hessen zwei in dem länderübergreifenden Verein. Neben dem Gasthof „Zur guten Quelle“ und „Eddis Eiscafé“ in Kaltensundheim gehören das Landhotel „Zur Grünen Kutte“ in Bernshausen und das Keltenhotel „Goldene Aue“ bei Sünna dazu. „Bei uns geht es darum, wirklich einen Beitrag für Rhöner Produkte in der Gastronomie zu leisten. Die Vermarktung unserer Ideen nach außen spielt eher eine untergeordnete Rolle. Eigentlich ist es selbstverständlich, einen Großteil von Waren

Mein Verein!
Heute:
Aus der Rhön – für die Rhön
Eine Serie der **stz**

zu nehmen, wenn es sie direkt vor der Haustür gibt. Unsere Gäste jedenfalls erwarten das“, sagt Torsten Stütz vom Keltenhotel.

Mit den regionalen Kreisläufen zwischen Landwirtschaft und Gastronomen leistet der Verein seit 1994 einen Beitrag dazu, die Landschaft so zu erhalten, dass sie auch folgende Generationen begeistern kann. „Damit dient unsere Initiative auch dem Tourismus. Wer Wiener Schnitzel essen will, kann das überall. Rhönschaf gibt es aber nur bei uns in der Rhön“, nennt Torsten Stütz ein Beispiel. Das Prinzip „Schutz durch Nutzung“ hat gerade beim Rhönschaf großen Erfolg. Nur durch seine Verwertung in der Gastronomie oder in den Wurst- und Fleischtheken bleibt die Haustierrasse auf Dauer ge-

fragt. Wenn die Züchter eine Chance sehen, die Tiere gewinnbringend zu verkaufen, werden sie an ihrer Arbeit festhalten und mit dem Rhönschaf das Land der offenen Fernen vor der Verbuchung der Flächen bewahren. Ähnlich verhält es sich mit der Rhöner Ziege. Auch sie wird zur Pflege spezieller Flächen eingesetzt, da sie Gehölze verbeißt und so ebenfalls zum Offenhalten der Landschaft beiträgt. In einem Ziegenseminar im vergangenen Jahr wollte der Verein „Aus der Rhön – für die Rhön“ eine Lanze für die Ziege in der heimischen Gastronomie brechen. Es gibt bereits Ziegenhalter im Biosphärenreservat, die Ziegenkäse herstellen, Ziegenmilch verkaufen oder das gesunde Fleisch der Tiere anbieten.

Dass es funktionieren kann, seinen Betrieb auf einen Großteil regionaler Erzeugnisse umzustellen, beweisen das Keltenhotel in Sünna und das Hotel in Bernshausen. Backwaren besorgt sich das Keltenhotel in der Bäckerei Wahnschaffe Völkershausen, Fleisch und Wurst in der Metzgerei Pfaff in Dermbach oder der Fleischerei Voll in Völkershausen. Bei Getränken findet sich die regionale Vielfalt ebenfalls wieder: Bier kommt vom Kloster Kreuzberg und aus der Rhönbrauerei Kaltennordheim; Mineralwasser liefert Rhön-Sprudel. Begehrt bei den Gästen sind die Säfte der hessischen Kelterei Elm aus Flieden. Spirituosen bezieht Stütz aus der Brennerei Dickas in Bischofsheim. Ein wichtiges Getränk für das Keltenhotel ist der Honigwein Met, den eine Imkermeisterin aus Lautenhausen bei Friedewald herstellt. Regelmäßig bietet Torsten Stütz auch Fleisch vom Rhönschaf an, das er von einem Züchter aus Pferdsdorf bezieht. Als regionales Dessert gibt es Bauernhofeis von Holger Pfaff aus Dermbach – ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Auch bei Gundi Heidinger stehen regionale Produkte auf der Speisekarte, mit vielen Zutaten aus dem eigenen Garten. Von Mai an erntet sie den gesamten Salat und die dazugehörigen Kräuter selbst. Ein Renner ist der



Gundi Heidinger vom Landhotel „Zur Grünen Kutte“ in Bernshausen und Torsten Stütz vom Keltenhotel „Goldene Aue“ bei Sünna sind Mitglieder im Verein „Aus der Rhön – für die Rhön“. FOTOS (2): CARSTEN KALLENBACH

in der Mosterei von Roßdorf gepresste Apfel- und Birnensaft – aus den eigenen Birnen vom Baum hinter dem Hotel. Gundi Heidinger bietet Frankenwein von einem Gut aus Ramsthal in der Rhön an, „weil der sehr gut schmeckt“. Der Rhöntropfen aus Meiningen ist die beliebteste regionale Spirituose in Bernshausen. Frische Frühstückseier besorgt sie sich vom Bauern im Dorf und von ihrer Schwester aus dem benachbarten Roßdorf. Bei Nudeln setzt Heidinger auf die Vielfalt der Dermbacher Agrargenossenschaft „Rhönland“. Von hier bezieht sie Weihnachtsenten und Gänse. Kartoffeln und anderes Gemüse liefert ihr der „Gemüse-Michel“ aus der Kreisstadt. Ein Renner im Landhotel „Zur Grünen Kutte“ sind frische Wildgerichte. Gundi Heidinger kauft ausschließlich bei

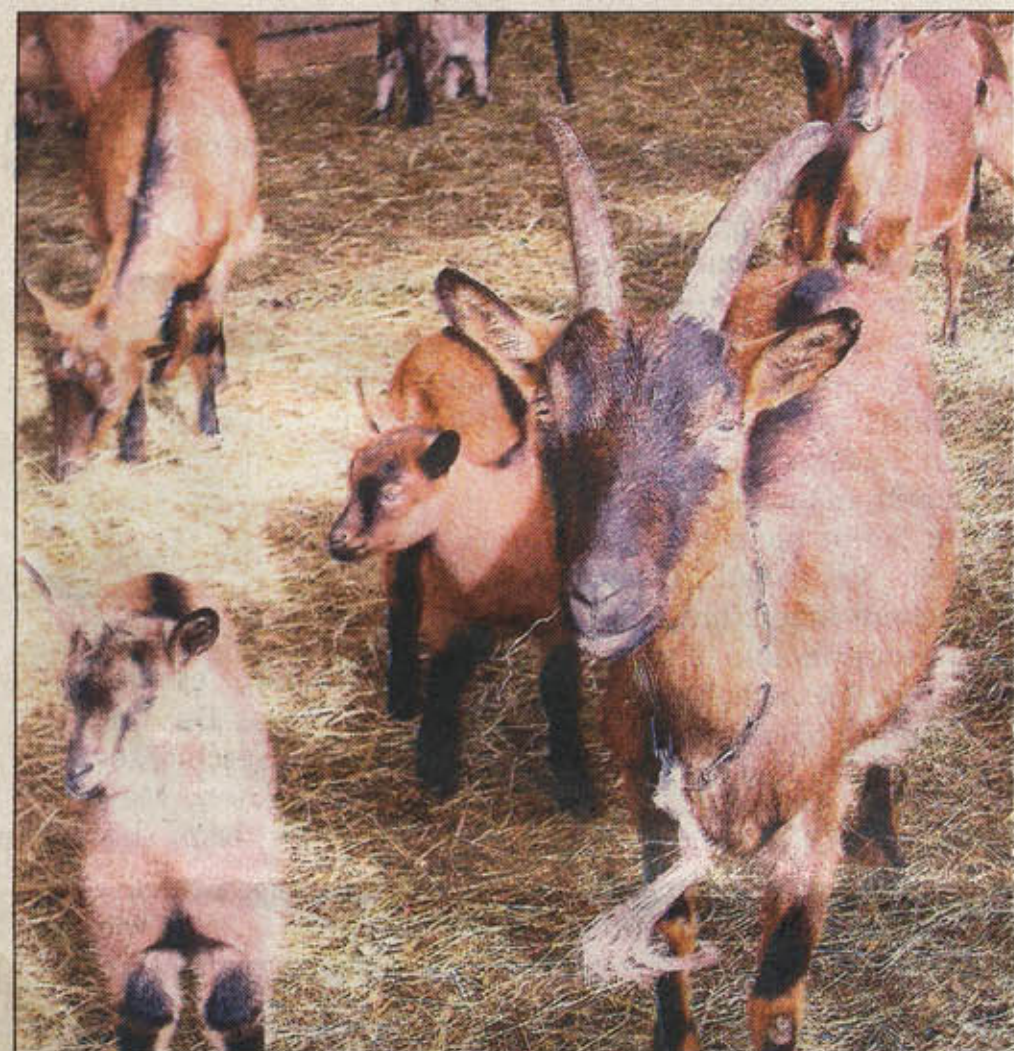
Jagdpädtern der Bernshäuser Flur ein, „weil der Geschmacksunterschied im Vergleich zum Fleisch aus dem Großhandel ein ganz gewaltiger ist“, wie sie sagt.

Die Mitglieder des Vereins „Aus der Rhön – für die Rhön“ wissen, dass ein hundertprozentiger Wareneinsatz aus der Regi-

on nicht möglich ist. Dann müsste auch der Pfeffer von hier kommen, sagt Torsten Stütz. Aber der wächst eben in der Rhön nicht. Außerdem muss er im Winter Obst und Gemüse zukaufen. „Aber Ziel ist es, dass wir uns immer mehr in Richtung dieser 100 Prozent bewegen. Das

ist ein Bewusstseinsprozess, der viele Jahre braucht – aber er wird von den Gästen honoriert und anerkannt“, weiß er.

Das eine oder andere regionale Produkt – beispielsweise das Rhönschaf – könnte in den Töpfen der Gastronomie wohl noch öfter vor sich hin köcheln, wenn es gelänge, eine funktionierende Struktur zwischen Züchtern und Küche aufzubauen. „Ich kann das Rhönschaf nicht jeden Tag anbieten, weil ich nicht jeden Tag einen Lieferanten dafür habe“, sagt Torsten Stütz. In dieser Beziehung sei wohl für den Verein noch eine gewisse Basisarbeit zu leisten. „Manchmal weiß man gar nicht, an wen man sich wenden kann, wenn man auf der Suche nach einem bestimmten Produkt ist. Da haben wir im Thüringer Teil der Rhön noch etwas aufzuholen“, meint der Gastwirt.



In einem Ziegenseminar des Vereins ging es beispielsweise um die Verwendung des einheimischen Tieres in der Gastronomie.

Der Verein in Kürze

Gegründet: 1994
Mitglieder: 9
Zweck: Partnerschaft zur Erhaltung der Kulturlandschaft im Biosphärenreservat Rhön – gastronomisch, landwirtschaftlich und handwerklich
Vorstand: Claus Vorndran, Bischofsheim (1. Vorstand), Heiko Möllershenn, Kaltensundheim (stellvertretender Vorstand Thüringen); Ludwig Schneider, Eckweißbach (stellvertretender Vorstand Hessen).
Kontakt über: Gastro-Service Rhön, Brigitte Niebergall, Josefstraße 9, 97653 Bischofsheim, ☎ (09772) 456.
■ www.ausderrhoen-fuerdie-rhoen.de oder www.adr-fdr.de