

DACHMARKE RHÖN

Die Marken der Rhön in den
Landkreisen Bad Kissingen, Fulda, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
28.02.2017



Die Dachmarke Rhön, die Touristiker der Rhön und insgesamt zehn Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön präsentierten jetzt die im Februar neu gegründete Rhön GmbH auf der Messe „Land & Genuss“ in Frankfurt am Main. Mit 60 Quadratmetern gehörte der Rhön-Gemeinschaftsstand zu den größten Werbeflächen überhaupt.

Fotos: DLG / Felix

Holland



Deftige Rhöner Kost hatte beispielsweise Metzgermeister Maik Birkenbach von der gleichnamigen Fleischerei aus Kalbach im Angebot.

Eine Messe, auf der die Rhön nicht fehlen darf

Werbung für das „Land der offenen Fernen“ auf der „Land & Genuss“ in Frankfurt

FRANKFURT AM MAIN / RHÖN. Drei Tage lang präsentierten sich die Dachmarke Rhön mit verschiedenen Partnerbetrieben sowie die Touristiker der Rhön auf der Erlebnismesse der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) „Land & Genuss“ in Frankfurt am Main. Am 60 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand gab es vielfältige touristische Informationen, Vorschläge für kulinarische Ausflugstouren und regionale Produkte zum Probieren.

Die „Land & Genuss“ widmet sich schwerpunktmäßig den Themen Land, Garten, Essen und Trinken. Außerdem nimmt der Landtourismus einen breiten Raum ein. An den drei Tagen kamen insgesamt rund 20 000 Besucher auf das Messegelände in Frankfurt – trotz Fastnacht auf den Straßen und schönstem Wetter. 302 Aussteller präsentierten ein breites Angebot rund um die Themen regionale Lebensmittel, Landwirtschaft sowie Garten- und Genusskultur und machten die „Land & Genuss“ damit zu einem eindrucksvollen Schaufenster für die große kulinarische und touristische Vielfalt der hessischen Regionen.

„Wir haben in Frankfurt die neu gegründete Rhön GmbH mit unseren gebündelten Informationen und Aktionen vertreten. Erstmals haben uns zehn Partnerbetriebe begleitet, davon sechs Produzenten und Direktvermarkter und vier Gastronomiebetriebe“, sagt Barbara Landgraf von der



Dachmarke Rhön rückblickend. Die Metzgerei Birkenbach aus Kalbach bot den Messebesuchern beispielsweise einen Querschnitt ihrer handwerklich hergestellten

Wurstwaren. Die Caritas Schloss Haselstein aus Nüsttal war mit verschiedenen Fruchtaufstrichen und Likören vor Ort. Für Gewürzsalze, darunter verschiedene Kräutersalze aus der Rhön, warb die Salzgrotte in Salz bei Bad Neustadt. Seifen aus regionalen Rohstoffen wie Kuh- und Ziegenmilch hatte Ute Krenzer von der „Rhöner Seifenwerkstatt“ aus Poppenhausen im Angebot. Hochprozentiges konnten die Messebesucher bei „Bold’s Schnapsideen“ probieren und käuflich erwerben, genau wie edle fränkische Weine vom Weingut Keller in Ramsthal.

Schon zum 3. Mal war das Restaurant, Hotel und Café „Peterchens Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe auf der „Land & Genuss“ mit dabei, und zum ersten Mal warben das Hotel und Restaurant „Waldhaus Wittgenthal“ in Breitungen, der Landgasthof „Zur Guten Quelle“ in Kaltensundheim und das Landhotel „Zur Grünen Kutte“ in Bernshausen abwechselnd für sich und ihre Angebote. Unter dem Motto „Die Rhön kulinarisch erleben“ hatten die Küchenchefin im Restaurant „Peterchens Mondfahrt“ Yvonne Kollmann, Metzgermeister Maik Birkenbach von der Fleischerei Birkenbach in Kalbach, der Hoteldirektor von „Peterchens Mondfahrt“ Gerhard Wibelitz und Stephanie Meinecke von der Dachmarke Rhön zu einer Kochshow eingeladen, die je zwei Mal am Samstag und Sonntag auf der Hauptbühne wiederholt wurde. Es gab Bio-Lamm vom Hof „Werner-Gut“ aus Kalbach, das auch den anwesenden Gästen hervorragend mundete. „Die Kochshow hat uns die Möglichkeit gegeben, die Wertschöpfungskette vom Rhöner Schäfer über den Rhöner Metzger bis hin zum Gastronomiebetrieb aufzuzeigen. Mit dem Moderator Kai Völker vom Hessischen Rundfunk gab es während der Show noch Interviews, bei denen es nicht nur ums Rhöner Essen, sondern auch um Rhöner Ausflugsziele und sonstige Highlights wie beispielsweise den Sternenpark ging“, hebt Landgraf hervor. Schließlich wartete auf alle Messe Gäste noch eine „Rhön-Tüte“ zum Vorzugspreis, die mit einem entsprechenden Probiersortiment der teilnehmenden Partnerbetriebe und natürlich mit Informationen rund um die Rhön gefüllt war.

Die „Land & Genuss“, sagt Barbara Landgraf, bleibe auch weiterhin eine wichtige Messe für die Dachmarke Rhön. „Es gibt hier ein sehr dankbares Publikum in Bezug auf die Rhön. Außerdem präsentieren sich auf der Erlebnismesse auch alle anderen hessischen Destinationen – da darf die Rhön auf keinen Fall fehlen.“ Die „Land & Genuss“ besitze für die

Rhön ein ideales Format: „Zum einen können unsere Produzenten gleichzeitig werben und verkaufen – das ist ganz wichtig für die Betriebe. Zum anderen gibt es die Kombination zwischen Essen und Trinken und den touristischen Informationen. Die Besucher sind über dieses Spektrum hocherfreut, denn das bedeutet für sie Informieren, Schmecken, Erleben und Einkaufen“, zieht Landgraf Bilanz.

Marlene Schmidt vom Restaurant und Hotel „Waldhaus Wittgenthal“ wird nächstes Jahr auf jeden Fall wieder mit in Frankfurt sein. „Der Gast dort ist sehr interessiert unterwegs, aber er will auch etwas von seiner potentiellen Urlaubsregion schmecken. Und da können unsere drei Gasthäuser auf jeden Fall punkten, denn sowohl wir, die ‚Grüne Kutte‘ als auch die ‚Gute Quelle‘ haben ein absolut regionales Konzept.“ Die Rhön habe in den vergangenen Jahren einen erheblichen Ideenschub nach vorne vollbracht – „da wollen wir gerne weiter mit von der Partie sein“.

Für Claudia Leonhardt von der Salzgrotte in Salz war es die erste Messe dieses Ausmaßes überhaupt. „Wir hatten trotz der vielen Messebesucher immer noch Gelegenheit, uns zu unterhalten und auch mit anderen gleichgesinnten Partnern auszutauschen. Das Publikum hat eine enge Verbindung zur Rhön, und deshalb ist die ‚Land & Genuss‘ eine ideale Plattform für uns“, sagt Leonhardt. „Wir als Unternehmen müssen aus unserer Region nach draußen gehen, um Touristen in unsere Region reinzuholen“, meint sie.



„Die Rhön kulinarisch erleben“: Die Küchenchefin im Restaurant „Peterchens Mondfahrt“ Yvonne Kollmann bereitete ein typisches Rhöner Lammgericht zu und wurde dabei von Kai Völker vom Hessischen Rundfunk interviewt.