

DACHMARKE RHÖN

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

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
27.09.2016



Das Fränkische Gelbvieh ist eine sehr alte Haustierrasse der Rhön. Die Tiere grasen auf den kräuterreichen Hutungen des Mittelgebirges. Die Dachmarke Rhön startet nun die Aktion „Qualität aus der Rhön, die schmeckt“, bei der das Fleisch des Fränkischen Gelbviehs in der Gastronomie vermarktet wird. Foto: Reinhold Bauer, Aschach

Ein Stück garantierte Region auf dem Teller



Dachmarke Rhön startet Aktion „Qualität aus der Rhön, die schmeckt“

RHÖN / WÜRZBURG / SCHWEINFURT. Am 1. Oktober startet die Dachmarke Rhön die Aktion „Qualität aus der Rhön, die schmeckt“. Es geht dabei um das hochwertige Fleisch des Fränkischen Gelbviehs, das in fünf ausgewählten Gaststätten im Würzburger und Schweinfurter Raum sowie in der Rhön auf die Teller der Gäste kommen soll.

Das Fränkische Gelbvieh ist eine traditionelle und sehr alte Rinderrasse aus der fränkischen Rhön. Die Tiere wachsen auf den kräuterreichen Hutungen mitten im UNESCO-Biosphärenreservat Rhön heran. Früher war das Fränkische Gelbvieh weit verbreitet – heute gibt es nur noch wenige Landwirte, die sich dieser Rasse verbunden fühlen. Die Aktion „Qualität aus der Rhön, die schmeckt“ soll dazu beitragen, dass die Nachfrage nach dem Fleisch des Fränkischen Gelbviehs steigt und die Rasse somit eine Zukunft hat.

Die Dachmarke Rhön als starke Rhöner Regionalmarke unterstützt die Vermarktung des Fränkischen Gelbviehs in der Gastronomie. Dafür hat sie ein Netzwerk von inzwischen 19 Landwirten und zwei Metzgern aufgebaut. Die Landwirte verpflichten sich zur Einhaltung spezieller Kriterien – nur so kann das Fleisch die begehrten Siegel der Dachmarke Rhön erhalten. Selbstverständlich dabei ist, dass gentechnisch veränderte Futtermittel ein absolutes Tabu sind. Die Dachmarke Rhön hat es sich seit ihrem Bestehen zur Aufgabe gemacht, nachhaltige regionale Wirtschaftsformen zu fördern und so die einmalige Kulturlandschaft Rhön zu erhalten, die vor 25 Jahren mit dem Titel der Weltkulturorganisation „UNESCO-Biosphärenreservat“ geadelt wurde.

„Fleisch vom Fränkischen Gelbvieh – das ist ein Stück garantierte Region auf dem Teller. Fränkisches Gelbvieh ist beste Fleischqualität von Jungbullen, Ochsen, Färsen und Milchkälbern“, sagt die stellvertretende Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Hannelore Rundell. Ursprünglich sei Slow-Food mit diesem Gedanken auf die Dachmarke Rhön zugekommen. Daraufhin habe die Dachmarke Rhön die Aktion auf der Delegiertenversammlung des DEHOGA Unterfranken in Bad Neustadt im April dieses Jahres vorgestellt. Nach der Präsentation meldeten sich interessierte Gastronomiebetriebe aus dem Raum Schweinfurt/Würzburg und der Rhön. Das waren das Adler Landhotel in Bürgstadt, das AKZENT Gasthof und Hotel KRONE in Helmstadt, das Gasthaus Zellertal in Üchtelhausen-Zell,

das Brennerei-Gasthaus Dickas in Bischofsheim vor der Rhön und das Hotel Gasthof Nöth in Hammelburg/Ortsteil Morlesau. „Unser Gelbvieh hat das große Glück, dass es noch weiden darf: es ist gesund und natürlich gewachsen. Der Gast bekommt keine namenlose Importware, sondern Fleisch mit einem Lebenslauf, und das ist gerade gut genug für unsere Gäste“, sagt Küchenchef Claus Vorndran vom Gasthaus Dickas in Bischofsheim. Durch die artgerechte Haltung erhalte das Fleisch seine natürliche Zartheit und habe eine geringere Garzeit.

„Wir werden nun damit beginnen, Probelieferungen von Fleisch vom Fränkischen Gelbvieh an die teilnehmenden Betriebe vorzunehmen. Außerdem gibt es Speisekarteneinlagen und Poster zur Bewerbung der Aktion für die Gaststätten. Darüber hinaus werden wir Öffentlichkeitsarbeit betreiben, unter anderem durch eine kontinuierliche Marketingaktion auf Facebook, bei der auch die einzelnen Gerichte vorgestellt werden“, erläutert Hannelore Rundell.

Die Aktion, ergänzt sie, habe zum Ziel, dass sich langfristige Lieferbeziehungen zwischen der Rhön und dem Schweinfurter und Würzburger Raum entwickeln und die Wertschöpfung so regional wie möglich gewährleistet ist. „Wir sehen in der Aktion ‚Qualität aus der Rhön, die schmeckt‘ eine Bereicherung der Speisekarte der einzelnen Restaurants mit deutlichem Mehrwert für Mensch und Natur“, unterstreicht Rundell.