

DACHMARKE RHÖN

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

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG
25.08.2015



Stellten jetzt den „Rhöner Pflasterstein“ als absolut regionales Brot vor: die Geschäftsführerin der Rhönbrauerei Dittmar in Kaltennordheim Christel Reukauf, Bäckermeister Markus Neubauer von der Bäckerei & Konditorei Neubauer aus Kaltennordheim und die stellvertretende Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Hannelore Rundell (von links).

Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön



Noch mehr Regionalität geht kaum

„Rhöner Pflasterstein“ als regionale Brotsorte vorgestellt

KALTENNORDHEIM. Zum diesjährigen Brauereifest der Rhönbrauerei Dittmar in Kaltennordheim am vergangenen Wochenende wurde der „Rhöner Pflasterstein“ offiziell vorgestellt. Das Brot mit dem Siegel der Dachmarke Rhön ist ein absolutes Rhöner Qualitätsprodukt.

Das Vollkornbrot ist ein Gemeinschaftswerk dreier Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön. Das Mehl liefert die Ulstermühle Zinn in Tann. Es stammt ausschließlich von den Feldern der Region. Das Braumalz bezieht die Bäckerei Neubauer aus der direkten Nachbarschaft – von der Rhönbrauerei Dittmar in Kaltennordheim. „Gebacken wird der Rhöner Pflasterstein nach einem alten überlieferten Rezept mit frischem Quellwasser“, erläuterte Bäckermeister Markus Neubauer.

„Noch regionaler kann ein Produkt kaum sein“, schätzte die stellvertretende Geschäftsführerin der Dachmarke Rhön, Hannelore Rundell, ein. „Der Rhöner Pflasterstein steht für traditionelles Handwerk und innovative Ideen gleichermaßen. Ich bin sehr froh, dass unsere Partnerbetriebe so eng zusammenarbeiten und dadurch neue, unverwechselbare Produkte auf den Markt bringen.“ Die hervorragende Qualität der einzelnen regionalen Zutaten mache dieses Vollkornbrot einzigartig und auch bis zu fünf Tagen haltbar. Nicht zu unterschätzen sei der Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz – nämlich durch die extrem kurzen Lieferwege.

Die Idee, einen regionalen „Rhöner Pflasterstein“ zu backen, ist mit vielen anderen regionalen Initiativen innerhalb der Dachmarke Rhön vergleichbar. So gibt es beispielsweise die Rhöner Hausmacherkooperation im Bereich Fleisch und Wurst im hessischen und fränkischen Teil der Rhön und die Rhöner Kleinbrennerkooperation, die edle Brände aus Franken herstellt. Auch der „Rhöner Gradierbrand“ ist längst zu einem echten Renner geworden: Hier lassen die Brenner der Dachmarke Rhön ihren Brand im Eichenholzfass in salzhaltiger Luft im Gradierwerk von Bad Salzungen und im Gradierpavillon von Bad Königshofen im Grabfeld reifen.