

Monat Januar

Regionalbotschafter Hans-Günther Lehmann

(Berghotel Eisenacher Haus auf dem Berg Ellenbogen)

Günter Lehmann mit seiner Familie begrüßt Gäste aus Nah und Fern im romantisch gelegenen Berghotel auf dem Ellenbogen in 814 m Höhe. Während Skifahrer hier ihren Einkehrschwung perfektionieren, gelangen Sommerfrischler und Wanderer auf dem Hochrhöner direkt zum Eisenacher Haus. Eine bewegende Geschichte seit 1928 kann die Familie Lehmann während des Aufenthaltes von dem Haus erzählen. Zu schnabulieren gibt es frische, regionale Produkte vom Wild und Fisch aus den angrenzenden Revieren. Wer mehrere Spezialitäten verkosten möchte, kann sich am Schlemmerbuffet bedienen. Naschkatzen entscheiden sich für Mehlspeisen, wie Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis und werden von einem exklusiven Kaffee- und Teekonzept verwöhnt.



Günter Lehmann, Sie sind Regionalbotschafter der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafter, weil ich mich mit der Rhön identifiziere. Sie ist meine Heimat. Ich engagiere mich dafür, damit unsere Gasthäuser noch besser ausgelastet werden und zwar nicht nur an Feiertagen oder bei Kurzurlauben, sondern ganzjährig. Damit ist unsere Arbeit kalkulierbarer und auch junge Leute haben berufliche Perspektiven in der Rhön. Ich möchte, dass die jungen Leute und Familien hierbleiben, weil es in der Rhön lebenswert ist. Ich lebe jeden Tag von der Rhön mit Rhöner Produkten. Meine Gäste honorieren das und sind begeistert.

Was denken Sie: Warum kann man die Rhön als Genuss-Rhön bezeichnen?

...weil vielseitige Produkte und Erzeugnisse in der Rhön angeboten werden können. Die Rhön hat – wie überall – ihre Besonderheiten und Eigenarten, die sich auch in den Produkten widerspiegeln. Die Rhöner sind bodenständig, wie ihre Produkte. Ebenso wie früher, einfach natürlich. Und das gehört zum Genuss.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Ein Genussmensch möchte regionale Produkte haben. Er sucht das Typische in einer Region.

So ist das zum Beispiel bei Bier oder der Wurst – egal ob die Produkte aus der bayrischen, hessischen oder thüringischen Rhön kommen. Tausende Besucher kommen wegen unseren Produkten beispielsweise auf den Rhöner Wurstmarkt in Ostheim. Neben den zahlreichen Wurstspezialitäten gibt es hier Biere verschiedener Rhöner Brauereien, Brotspezialitäten, edle Brände und andere Rhöner Köstlichkeiten. Genussmenschen kommen dorthin, weil sie neugierig sind und Freude an natürlichen und ehrlichen Produkten haben.

Sie bringen jeden Tag Höchstleistung. Wie sieht für Sie der perfekte kulinarische Start in den Tag aus?

...lacht. Wenn sich meine Gäste an dem guten Rhöner Frühstück erfreuen und es Ihnen gut geht, dann geht es mir gut. Das bringt mich zur Höchstleistung.

Mit Ihren Speisen inspirieren Sie Ihre Kunden, Kolleginnen und Kollegen. Von welchem Produzenten ihrer Region lassen Sie sich inspirieren?

Ich habe keinen bestimmten Lieferanten. Ich nehme täglich viele Eindrücke auf. Ich versuche mich nicht von Produzenten einzelner Produkte inspirieren zu lassen. Ich lasse mich leiten von Großmutter's Kochbuch. Ich lerne auch von Kollegen aus der Hotellerie.

Haben Sie eine persönliche Empfehlung, einen speziellen Tipp für Besucher der Rhön?

Der Wurstmarkt oder der Brot- und Biermarkt ist eine Attraktion.

Das Wirtefest in Kaltennordheim am 3. Oktober ist ein großes Highlight. Und Point Alpha ist für meine Gäste eine echte Attraktion, weil es hier zahlreiche neue Informationen gibt, die die Region sehr stark geprägt haben. Leute erfahren hier Geschichte und zwar an einem authentischen Ort... eben unsere Geschichte.

Mein Motto

Natur - Genuss – Tradition.

Meine Empfehlung

Zamette mit Kompes
- für 4 Personen -

1 kg gekochte Salzkartoffeln, 80 g Mehl, ca. 200 g Schinkenspeck, 150 g kleingeschnittene Zwiebeln, Salz und Öl

Die Salzkartoffeln pressen und mit Mehl und Salz vermengen. Schinkenspeck und Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Von der Kartoffelmasse kleine Stücke abreißen und in die Pfanne mit geben (oder kleine Röllchen formen, ca. 3 cm lang) und knusprig unter mehrmaligem Wenden braten.

Den dazu passenden Kumpes (oder Kompes) – Krautkopfviertel in Dill eingelegt – kann man beispielsweise in den Fleischereifilialen der Rhönland eG Dermbach oder im Bauernmarkt der Rhönhöfe Kaltensundheim erwerben.

Guten Appetit!

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Berghotel Eisenacher Haus
Geschäftsführer Hans-Günther Lehmann
Frankenheimer Straße 38
98634 Erbenhausen, OT Reichenhausen

www.eisenacher-haus.de