

Monat Februar

Regionalbotschafterin Elisabeth Schneider

(Bäckerei Faber, Geisa)

Elisabeth Schneider treibt mit ihrer Familie die Bäckerei Faber in Geisa unermüdlich vorwärts. Schon seit 1553 duftet es aus der Backstube bis in das Verkaufslokal nach frisch gebackenem Brot und Kuchen. Inzwischen lässt sie Besucher in den Teigbottich und Ofen schauen. Während die Bäckerin durch ihre Backstube führt, räumt sie gründlich und humorvoll die Irrtümer um die moderne „Brotkunst“ bei Seite. Was echte, alte Handwerkskunst ausmacht und warum der Natursauerteig noch ein Original in der Bäckerei ist, verpackt sie in spannenden Brotgeschichten. Heute ein Frühstück und morgen ein lauschiges Kaffeekränzchen im Hofcafé? Es darf genascht werden.



Elisabeth Schneider, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin hier geborgen und lebe mit meiner Familie in Geisa – es ist also meine Heimat. Hier leben viele Menschen, die genießen wollen und genießen können. Wir haben sehr gute regionale Produkte. Ich möchte dazu beitragen, dass das Handwerk noch besser wahrgenommen wird und die Produkte aus der Region eine höhere Wertschätzung bekommen. Wir Rhöner sind stolz auf das, was wir zu bieten haben. Mein Ziel als Regionalbotschafterin ist es, ein Stück Rhön zu vermitteln und die Rhöner Produkte als Ganzes zu sehen mit kulturellem, traditionellen Hintergrund und seiner Entstehungsgeschichte. Ich möchte Menschen dazu anregen, sich auf etwas Gutes einzulassen.

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

Unsere Region ist landwirtschaftlich geprägt und hat wenig Industrie. Dadurch ist vieles ursprünglich und natürlich. Beispielsweise gibt es noch alte Apfelsorten und gute Käse- und natürlich Brotsorten. Und das alles gibt es in direkter Nachbarschaft.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Genussmenschen sind neugierig. Sie beschäftigen sich mit der Herkunft und der Entstehung von Produkten. Sie wissen, was gute Produkte ausmachen. Mit „guten Produkten“ meine ich, handwerklich erzeugte und natürliche Produkte. So haben auch Gastronomen tolle Ideen, wie sie diese Produkte weiter veredeln. Und Genussmenschen wertschätzen das. Sie suchen die Vielfalt und Qualität.

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

Ich starte in den Tag mit einer guten Tasse Kaffee, frisch gebackenem Brot und selbstgemachter Erdbeermarmelade oder einem Honig aus Weilar.

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

Ich habe keinen bestimmten Produzenten. Ich schaue mich gern während meines Jahresurlaubes um, probiere Kuchen anderer Kollegen und teste Mehlspeisen. Und dann probiere ich in meiner Backstube verschiedene Rezepturen aus. Gerade entwickle ich eine neue Sorte Fladenbrot mit Gemüsefüllung oder Fischfüllung.

Haben Sie eine persönliche Empfehlung, einen speziellen Tipp für Besucher der Rhön? Kauft natürlich gutes Brot, dazu Rhöner Wurst und macht ein ausgiebiges Picknick in der Rhön. Sonnige oder auch schattige Plätze dafür gibt es jede Menge.

Mein Motto

Nimm dir Zeit für liebe Menschen, die Familie und Freunde!

Liebe und lebe Deinen Beruf und stehe zu Deinen Wurzeln, dem Elternbetrieb!

Meine Empfehlung

Karneval in Geisa

Seit jeher wussten die Menschen in der Rhön zu feiern. Auch zu Karneval veranstalten viele Orte eigene Umzüge und Büttenabende. Besonders turbulent geht es in Geisa zu. „Geis am Rain“, das mittelalterliche Städtchen, ist auf einem Hügel erbaut und seit mehr als 200 Jahren Hochburg des Karnevals in der Rhön. Zu Beginn der fünften Jahreszeit am 11.11. um 11:11 Uhr erklingt der traditionelle Schlachtruf, mit dem die bunt gekleideten Narren die karnevalistische Saison eröffnen. Höhepunkt der Festlichkeiten sind die „3 Tollen Tage“ und der Umzug durch die Stadt am Rosenmontag. Der Veranstaltungsplan in der närrischen Saison ist prall gefüllt und die Freude der Menschen groß, wenn es wieder heißt:

„Zicke, zacke, zicke, zacke Geisaha“.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Bäckerei Faber

Elisabeth Schneider
Werner-Deschauer-Str. 16
36419 Geisa
Tel.: 036967- 75254

E-Mail: info@baeckerei-faber.de

www.baeckerei-faber.de