

Monat März

Regionalbotschafter Heiko Möllerhenn

(Landhotel "Zur guten Quelle", Kaltensundheim)

Eine gute Quelle für seine wissenschaftlichen Arbeiten im Auftrag von Herzog Karl-August fand Wolfgang Goethe 1780 in dem traditionellen Haus, das seit über 300 Jahren in Familienbesitz ist und von Heiko Möllerhenn mit seiner Familie in der fünften Generation geführt wird. Der Landgasthof bezaubert mit der wohligen Wärme und holzverzierten Wänden in den Gaststuben und den farbenfroh ausgestatteten Gästezimmern. Der Chef setzt auf die hohe Qualität der Rhöner Grundprodukte und zaubert daraus eine feine bodenständige und geradlinige Küche. Allein der Rhöner Schwarzbierbraten und die Original Thüringer Klöße sind zum Dahinschmelzen, wie auch die Fischspezialitäten aus angrenzenden Gewässern oder die Köstlichkeiten vom Rhöner Wild und Lamm, die mit heimischen Kräutern und Pilzen zubereitet werden.



Sie sind Regionalbotschafter der Rhön – warum eigentlich?

Meine Familie betreibt seit mehreren Generationen den Landgasthof und hat immer schon die Produkte aus der Region bezogen. Allein zu DDR – Zeiten war es aus der Mangelwirtschaft heraus notwendig. Heute bewährt sich die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern mehr denn je. Regionale Produkte liegen im Trend. Ich engagiere mich seit über 20 Jahren im Verein „Aus der Rhön – für die Rhön“ und baue mein Lieferanten-Netzwerk weiter aus. Ich möchte auf die Qualität und die Vielfalt der wunderbaren Produkte aufmerksam machen:

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

Da kommt viel zusammen. Die Struktur unserer Rhön ist ja offen und die Region vergleichsweise dünn besiedelt. Die Landschaft ist dadurch sehr naturbelassen und ursprünglich. Zum Beispiel haben wir unzählige Orchideenarten, die hier noch sichtbar sind. Und so unterschiedlich sind auch die regionalen Traditionen und Spezialitäten in den Rhöntälern, die alle auf ihre Art besonders und erhaltenswert sind. Dazu gehören auch typische Rezepte wie die

Fleischhütes in Kaltensundheim. Weil wir noch viele Originalrezepte der Rhöner Bauernküche von unseren Großmüttern kennen – viele Freunde und Gäste haben uns dabei geholfen – haben wir sie in einem Kochbuch niedergeschrieben, damit sie nicht verloren gehen.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Genuss bedeutet für mich, Lebensqualität und Lebensfreude. Produkte bewusst und mit allen Sinnen erleben. Ein Genuss-Mensch wertschätzt Produkte und ist bereit den Wert eines Produktes zu bezahlen. Er erkennt die Leistungen des Handwerkers an.

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

Ich starte den Tag leicht. Frischgebackenes Brötchen mit Marmelade oder belegt mit Käse aus der Region. Neben Kaffee mache ich mir gern auch einen Minz-Tee aus meinem eigenen Anbau. Wenn die Saison beginnt, esse ich Erdbeeren mit Quark oder Jogurt.

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

Ideen bekomme ich zum Beispiel von unseren Rhönhöfen und dem Bauernladen in Kaltensundheim. Und der Braumeister der Rhönbrauerei tüftelt an seinen Sorten genauso mit Herzblut wie ich an meinen Gerichten. Es ist wichtig, Produzenten zu finden, die meine Leidenschaft teilen, davon wünsche ich mir mehr, weil wir auch voneinander profitieren.

Neue Kreationen haben für mich einen hohen Unterhaltungswert. Denn meine Gäste werden neugierig und bekommen Lust auf mehr.

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

Nehmen Sie sich Zeit bei der Fahrt durch die Region — gerade jenseits der Autobahnen und Schnellstraßen — und Sie finden manch einen schönen Gasthof oder tolles Restaurant. Die Kollegen abseits der Städte — und dazu gehöre auch ich — freuen sich auf Sie. Das gibt uns allen Ansporn und erhält die Vielfalt.

Im Speziellen empfehle ich unser Goethemuseum und das Dorfmuseum in Kaltensundheim mit Mastodonten (ein Mammut) und einer Multivision, die Wehrkirche im Dorf mit Wehrmauern, kulturhistorischer Innenausstattung wie z.B. einem alten Taufstein und Speicherräume.

Mein Motto

Nach Vorne schauen. Offen sein für neue Ideen. Sich Zeit nehmen für Menschen.

Meine Empfehlung

Thüringer Kochbuch und mehr

Köstlichkeiten der Rhöner Küche verbunden mit Wissenswertem

über Land und Leute, Brauchtum und Sitte sowie Kultur und Natur sind im „Thüringer Rhön Kochbuch“ zu finden – einem kulinarischem Wegweiser

„zwischen Räuber-Paulus und Zammete“.

Gastwirt Heiko Möllerhenn ist einer der beiden Autoren. In seinem Landhotel „Zur guten Quelle“ ist das Buch erhältlich, ebenso beim Rhönforum e.V. in Geisa.

Viele Rezepte werden mit frischen Kräutern verfeinert, wie dem Bärlauch, der von Ende März bis Anfang Mai in der Rhön zu finden ist. Erkennbar ist der Bärlauch an dem intensiven Knoblauchgeruch der Blätter.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Landgasthof und Hotel "Zur Guten Quelle"

Familie Möllerhenn
Unter der Linde 1
98634 Kaltensundheim
Tel.: 0 36946 - 3850
Fax. 0 36946 - 38538
E-Mail: gute-quelle@t-online.de
Internet: www.gute-quelle.de