

Monat Mai

Regionalbotschafterin Marlene Schmidt

(Waldhaus Wittgenthal, Breitungungen)

Rustikal und familiär: Die Familie Schmidt begrüßt in diesem sympathischen Waldhaus mit Stube und Kamin sowie großzügigen Außenterrassen Ausflugs Gäste auf sehr persönliche Weise. Die Küche ist bekannt für ihr unermüdliches Engagement für heimische Produkte und deren gewissenhafte Verarbeitung. Bauern und sonstige Lieferanten sind namentlich auf der Speisekarte angeführt. Und das Wild stammt aus der eigenen Jagd, Fische aus heimischen Bächen. Zu schnabulieren gibt es täglich wechselnde und saisonale Produkte. Zu den Rennern zählen das Bauernhühnersüppchen mit Gries, das Rhöner Forellenfilet, Lammhaxe und der Schöpfraten aus der Lammschulter. Im Sommer werfen (Kanu-) Wanderer und Motorradfahrer ihre Anker und genießen die Köstlichkeiten nach traditionellen Rezepturen aus der hauseigenen Konditorei.

Marlene Schmidt, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafterin, weil es um uns Rhöner und um die Menschen um uns herum geht. Ich bin ein Lokalpatriot. Ich möchte helfen, unsere Existenzen zu sichern und diese für junge Menschen zu schaffen. Wenn es unseren Einheimischen gut geht, dann geht es mir als Unternehmerin auch gut. Ich bin der Meinung, dass ich von anderen Menschen die Wertschätzung für unsere Region und handwerklich erzeugte Produkte nur einfordern kann, wenn ich das selbst auch tue. Ich liebe meine Heimat und möchte Einheimische wie Gäste auf unsere wunderbaren Qualitätsprodukte mit Herzlichkeit zur Natur aufmerksam machen.



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

Genuss und Lebensfreude sind für mich sehr eng miteinander verbunden. Die Rhön ist ein Lebensgefühl. In unserer Region gibt es Dinge, die uns von anderen ländlichen Regionen abheben. Zum Beispiel das Vorkommen und die Vielfalt von Kräutern in der freien Natur, die als wertvolle Essenzen und Gewürze in unserer Küche eingesetzt werden. Außerdem haben wir Tiere, teilweise alte Rassen, die auf Rhöner Bergwiesen weiden. Damit haben wir ehrliche Nahrungsmittel mit einem hohen Gesundheitswert. Das verleiht ein gutes Gefühl, das zeichnet die Genuss-Rhön aus.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Genussmenschen sind experimentierfreudig, weltoffen und qualitätsbewusst. Wenn sie einen Ort oder eine Region bereisen, suchen und verkosten sie die für die Region typischen Produkte ... ob bei Bratwurst und Eintopf, Pils oder Wein, Musik und Kultur!

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

Der perfekte kulinarische Start in den Tag bedeutet für mich, das Beste von meinem Hof auf den Frühstückstisch. Alles, was ich erarbeitet habe ist gut, weil ich weiß, wie es entstanden ist. Zu meinem Frühstück gehören die Eier vom Hof, Butter und Brot. Der Brotaufstrich ist zu 100% aus der Region, meist selbst hergestellt.

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

Die Rahmkuchen in Breitungungen sind göttlich.

Wenn es bei mir Wurst und Fleisch sein darf, dann Rhönland in Dermbach, alles regional. Original Rhöner Rezeptur. Perfekt ausgeführtes, respektvolles Handwerk. Beim Wild geht es wie bei meinen Großvätern schon zwei bis dreimal in der Saison auf zur Jagd.

Ansonsten ist ein jährlicher Ausflug mit Kollegen und Partnern unseres Vereins „Aus der Rhön- für die Rhön“ für mich ein Muss. Gemeinsam bereisen wir andere Regionen und tauschen uns dabei untereinander aus und sammeln neue Ideen.

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

Einkaufstour durch die Rhön von Rhönland bis zur Bäckerei bis zur Fischerhütte.

Mein Motto

Dem Einfachen das Beste abgewinnen.

Meine Empfehlung

Aktivmuseum Breitung

Von Mai bis Oktober lädt das „Aktivmuseum – Ländliches Brauchtum“ zur lebendigen Traditionspflege ein. Ein abwechslungsreiches Programm wartet auf Klein und Groß mit: Brot backen und Buttern wie bei Müttern; Museumsbrot und Mühlenschnaps; Studentenfutter – einmal anders; Stockbrot und Kräutersoße; rund um das Spinnen, Kräuterwerkstatt für alle Sinne, Kräuterhappen im Klostergarten

Geöffnet ist Mittwoch & Freitag: 10.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.00 Uhr sowie an jedem ersten & dritten Sonntag im Monat: von 14.00 bis 17.00 Uhr.

Aktivprogramme können auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten stattfinden.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH Hotel & Restaurant Waldhaus Wittgenthal

Fam. Schmidt

Wittgenthal 1

98597 Breitung/ Werra

Tel.: 036848-869-0

Fax: 036848-869-44

E-Mail: info@wittgenthal.de

www.wittgenthal.de