

Monat Juli

Regionalbotschafter Georg Pfaff

(Landwirt und Bauernhofeis Pfaff Dermbach)

Georg Pfaff betreibt mit seiner Familie im wahrsten Sinne des Wortes ein eis- kaltes Geschäft - die Rhöner Eismanufaktur in Dermbach. Bereits in der vierten Generation erfolgreich, wartet das Unternehmen mit Klassikern wie Himbeer oder Erdbeer auf. Jedoch bedient er auch mit außergewöhnlichen Kreationen wie Käse-Eis oder Kräutereis in kleinen Chargen Steakhäuser und Spezialitätenrestaurants. Dass ausschließlich naturbelassene Zutaten mit möglichst regionaler Herkunft für die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen verwendet werden, ist für den Landwirt Ehrensache! Das Eis wird mit hofeigener frischer Milch zubereitet. Farb-, Konservierungsstoffe, chemische Bindemittel kommen nicht in die (Eis-)Tüte.

Georg Pfaff, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafter, weil ich hier auf einem Bauernhof großgeworden bin. Ich lebe hier und habe seit meiner Kindheit einen Bezug zu den Rhöner Qualitätsprodukten, in meinem Fall ganz besonders zur Milch. Meine Familie und meine Heimat liegen mir am Herzen. Ich möchte junge Leute meiner Generation überzeugen, sich in der Rhön zu engagieren und Sie von der hohen Lebensqualität in der Rhön überzeugen.



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

Weil wir die Möglichkeit haben, täglich eine tolle Auswahl an frischen Zutaten aus der Region zu beziehen und eine Vielzahl an jungen und erfahrenen, kreativen Köpfen, die es verstehen, diese erstklassigen Zutaten zu veredeln. Dabei macht jeder das, was er am besten kann. Genuss bedeutet für mich, stressfrei die Natur und die Kultur eines Landes zu erleben und dessen typische Lebensmittel zu verkosten und genießen. Und das bietet die Rhön.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Der Name sagt es schon: „genießen können“, abschalten können, Zeit nehmen, auf die kleinen Dinge achten, fröhlich sein können und Lust auf Neues haben. Nur wer genießt ist auch genießbar.

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

Schon aus der Familientradition heraus gehören die Rhöner Produkte zu meinem täglichen Speiseplan. Ich stehe früh auf, trinke Apfelsaft, esse Brötchen von Bäcker Zobel und Wurst, manchmal ein Frühstücksei. Wenn ich Zeit, habe genieße ich auch 'mal ein Rhöner Brunch, alles vom Bauern nebenan.

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

Tja, diese Frage ist nicht so einfach zu beantworten, denn als Bauern haben wir viel Arbeit. Und da spielt die Familie natürlich auch eine große Rolle. Ich arbeite mit einem Landwirt in der fränkischen Rhön zusammen. Er beliefert mich mit Holunderprodukten. Bei ihm ist dies wohl am ehesten der Fall, mit ihm tauschen wir gerne Tipps aus, die dann umgesetzt werden.

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

Alle sind herzlich eingeladen, die Rhön zu erleben. Ich empfehle, die jahreszeitlichen Angebote der Gastronomie zu nutzen. Denn die Vielfalt an saisonalen Gerichten in der Rhön ist hoch. Man muss es nur nachfragen!

Mein Motto

Ehre die Scholle, die Dich ernährt.

Meine Empfehlung

Rhöner Weißheiten:

„Bär wiet gug well,
der mos halt hoch klatter.“

Wer weit sehen will,
der muss auch hoch klettern.

(Wer sein Ziel erreichen will,
der muss sich anstrengen.)

Dieser Ausspruch in Rhöner Mundart ist auf einer von insgesamt 17 „Sprüch`-Stelen“ zu finden, die auf den Rhöner Holzkunstrouten zwischen Klings – Empfertshausen – Zella aufgestellt sind.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Bauernhof-Eis

Familie Pfaff GbR

Rödestraße 3

36466 Dermbach

Tel. 036964/83190

Fax 036964/83189

e-mail. bauernhofeis@pfaff-dermbach.de

www.pfaff-dermbach.de