

Monat Oktober

Regionalbotschafter Dr. Gerold Ditzel

(Rhönland e. G.,Dernbach)

Schon ein Gesamtkunstwerk steckt hinter diesem Unternehmen: Rhönland-Scheune, Hofladen, Fleischerei, Milchviehstall mit Melkkarussell, Nudelproduktion und noch mehr, umrahmt von grünen Wiesen und Basaltkuppen. Herzstück des Rhönland- Hofes ist die Fleischerei, wo Wurstspezialitäten nach traditionellen Rhöner Rezepturen kreiert werden. In der gläsernen Nudelproduktion werden die hofeigenen Eier und Hartweizengrieß in facettenreiche Nudelvariationen verwandelt. Der Hofladen macht Appetit auf Shopping kulinarischer Souvenirs. Kinder vergnügen sich im Streichelzoo mit Hasen, Eseln, auf dem Spielplatz oder bestaunen im Gehege den Zuchtbullen mit Kuhfamilie.



Gerold Ditzel, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafter, weil mir die Rhön am Herzen liegt. Mit Herzblut will ich die Rhön bekannt machen.

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

...weil die Rhön mit ihren Eigenheiten sowohl landschaftlich als auch kulturell und auch mit den Produkten und deren Rezepturen woanders nicht wieder auffindbar ist. Es ist die Verbindung zu Althergebrachtem. Die Rhön ist natürlich und ehrlich.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Ein Genussmensch hat Spaß an schönen Dingen, an der Natur, an neuen Produkten. Er ist in der Lage, sich auch an den kleinen Dingen zu erfreuen. Damit meine ich, dass der Mensch nicht immer große Events und Highlights braucht, um genießen zu können oder Glücksgefühle zu haben und zufrieden zu sein.

Sie bringen jeden Tag Höchstleistung. Wie sieht für Sie der perfekte

kulinarische Start in den Tag aus?

Bei mir gibt's zum Frühstück Brötchen mit Honig aus der Rhön.

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

Ich habe Freude an Gastronomen, die immer wieder neue Ideen haben, Rezepturen ausprobieren und auf Tellern attraktiv anrichten und oft unsere Produkte weiter veredeln. Einer davon ist Claus Vorndran aus Bischofsheim. Er selbst ist Brenner und kombiniert regionales Essen mit edlen Bränden aus seiner Brennerei.

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

Ich empfehle den Einkauf in unserem Bauernladen. Gäste sollten sich die Zeit nehmen, sich für eine ausgiebige Wanderung einzudecken und dann zum Emberg zu wandern. Der Blick von dort ins Feldatal ist traumhaft. Alternativ sollten Gäste eine Wanderung in der Wiesentaler Schweiz am Neuberg entlang machen. Auf diesem Weg kommt man an Wacholderflächen und sonnigen Plätzen für ein Picknick vorbei. Und dann Zeit nehmen, zur Ruhe kommen und genießen.

Mein Motto

Gutes hat seinen Preis, bei Lebensmitteln spart man am falschen Ende!

Meine Empfehlung

Erlebnis Rhönlandscheune & Grüner Markt

Unsere Rhönlandscheune im bäuerlich-ländlichen Ambiente mit Spielplatz, Streichelzoo, Sonnenterasse und herrlichem Panoramablick auf die Basaltkuppen der Rhön oder ins Feldatal bietet den Gästen etwas Besonderes. Viele Feste und Feiern bis zu 150 Personen werden hier im Jahr auf einer Fläche von 300 m² veranstaltet. Auch der „Grüne Markt“ erfreut sich in der weiten Region großer Beliebtheit. Jeden dritten Samstag im Monat bauen Händler ihre Marktstände auf. Angebote aus der eigenen Fleischerei, süße und deftige Köstlichkeiten erfreuen so manchen Gaumen. Zudem ist jeder „Grüne Markt“ monatlich einem bestimmten Thema gewidmet, z. B. Schlachtfest, Nudel- oder Kartoffelmarkt.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Rhönland e.G.
Dr. Georg Ditzel
Am Lindig
36466 Dermbach/ Rhön
Tel.: 036964 – 79-0
Fax: 036964 – 79-100
e-mail: info@rhoenland-hof.de
www.rhoenland-hof.de