

Monat November

Regionalbotschafterin Christel Reukauf

(Rhönbrauerei Dittmar GmbH, Kaltennordheim)

Ohne Wasser kein Leben – und auch kein Bier. Es gehört ganz einfach zur Rhön wie das Amen im Gebet – das Rhönbier. Eine der wichtigsten Zutaten regionaltypischer Rhöner Biere ist zum Beispiel das kristallklare Quellwasser aus dem Biosphärenreservat und die Rohstoffe von Bauern aus der Region. Die kreative Privatbrauerei mit einer 130 Jahre alten Brautradition lässt immer wieder mit ihren neuen Spezialitäten aufhorchen. Unermüdlich tüfteln die Bierbrauer an neuen Nuancen und Geschmacksrichtungen. Als Klassiker gelten das Rhöner Landpremium und der Original Rhöner Urtyp Dunkel. Während einer Jause kann man oft dem Braumeister über die Schulter schauen und auf dem Rundgang Braugeräte und die Braukunst zu Urgroßvaters Zeiten kennenlernen.

Christel Reukauf, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafterin, weil ich mit meiner Familie hier verwurzelt bin. Und wir identifizieren uns mit der Rhön. Wir möchten helfen, die Region voranzubringen und gemeinsam mit anderen, die die Region schätzen und lieben, erhalten.



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

Unsere Region hat so viele herrliche Produkte zu bieten, wie zum Beispiel Biere, Weine, Spirituosen, Getreidesorten, verschiedene Gemüsesorten und eine weitere große Vielfalt an Lebensmitteln. Das ist sehr reizvoll.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Er ist eben ein Genießer. Er sucht das Besondere in einer Region und probiert auch selber Rezepte aus. Er schätzt Qualität.

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

Ich beginne den Tag mit einem Müsli. Die Haferflocken und Weizenkeime werden extra angeliefert. Dazu gibt es regionales Obst, im Sommer Erdbeeren, und bis weit in den Winter haben wir Rhöner Äpfel. Ein gesundes Frühstück ist mir wichtig.

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

Produzenten, die ihre Produkte nicht nur verkaufen, sondern sich auch mit Ihnen identifizieren, inspirieren mich. Ich werde nicht von einem Produzenten beeinflusst, sondern mich interessieren die Produzentenvielfalt und die vielen neuen Eindrücke, die ich unterwegs z.B. auf Märkten gewinnen kann. Wir hören uns auf dem Markt um, gehen raus und sammeln Ideen. Wenn uns etwas Besonderes auffällt, hinterfragen wir, was das Produkt so besonders macht. Und dann überlegen wir, was passt zu uns. Zum Beispiel unsere neue Bierkreation. Wir haben einen neuen Hopfen entdeckt.

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

Wir sagen unseren Besuchergruppen immer: Vielerorts auf dem Lande wird das gastronomische Angebot oder auch der Tante Emma Laden schon vermisst.

Anders ist das in der Rhön. Genießen Sie regionale Produkte und die regionale Gastronomie, solange es noch regionale Gastronomie und Handwerker gibt. Wenn Sie zu lange warten, könnte es zu spät sein.

Mein Motto

Aus der Region – für die Region.

Meine Empfehlung

Bier gemixt

Helles trifft Prickelndes

Ein Bierglas mit lieblichem oder trockenem Sekt füllen und nach und nach eine kühle Rhönbierspezialität nachgießen.

Erfrischendes auf Russisch

Den Saft einer halben Zitrone mit 4 cl Wodka in ein 0,4l Bierglas geben und mit einer Rhönbierspezialität auffüllen.

Verschiedene Biercocktails kann man zu den jährlichen Festen der Rhönbrauerei probieren.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Rhönbrauerei Dittmar GmbH

Fam. Christel Reukauf

Fuldaer Strasse 6

36452 Kaltennordheim

Tel.: 036966 8349-0

Fax: 036966 8349-33

E-Mail: info@rhoenbrauerei.de

www.rhoenbrauerei.de