



Herzlich Willkommen!

Naturbelassen und urwüchsig, geprägt von kahlen Kuppen und geheimnisvollen Mooren – das ist die Rhön.

Die Rhön ist auch als „Land der offenen Fernen“ bekannt, ein Ort, der eindrucksvolle Natur- und Kulturlandschaft mit Gesundheitsdienstleistungen, Hightech und Genuss verbindet. Beste landwirtschaftliche Produkte werden in guter Handwerkstradition, mit Begeisterung für Neues und dem Blick auf die nötige Nachhaltigkeit beim Anbau hergestellt und angeboten. Besonders in den Rhöner Genusssorten, die Teil der 100 Genusssorte Bayerns sind, konzentriert sich das Wissen um Kulinarik. Eingebunden ist die Auswahl der 100 Genusssorte Bayern in die „Premiumstrategie für Lebensmittel“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Sie will gezielt besondere Produkte, welche die „Spitze der Qualitätspyramide“ bilden und die dazugehörigen Regionen mit den dahinterstehenden Menschen sowie die Lebensmittelherzeugung im Freistaat Bayern noch bekannter machen.

Die regionalen Spezialitäten machen ihre Heimatorte zu Genussparadiesen. Die Kooperation der örtlichen Erzeuger mit Metzgern, Bäckern und Köchen sorgen dafür, dass das kulinarische Erbe Bayerns erhalten und weiterentwickelt wird.

Diese Broschüre führt Sie durch die bayerischen Genusssorte in der Rhön, von denen jeder einzelne eine besondere Spezialität bietet und sich doch alles um den gemeinsamen Erhalt des kulinarischen Erbes dreht.

Lassen Sie sich von der Liebe zur regionalen Vielfalt und von der Qualität der Erzeugnisse begeistern.

Inhalt

4	Bischofsheim in der Rhön
6	Fladungen
8	Hammelburg
10	Markt Oberelsbach
12	Ostheim vor der Rhön
14	Wartmannsroth
16	Genusstermine
20	Rhönkarte / Kontakt

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement in Zusammenarbeit mit den Rhöner Genusssorten aus Bayern.
Rhönstraße 97, 97772 Wildflecken-Oberbach,
Telefon 0800-9719771, zugleich ladungsfähige
Anschrift für alle im Impressum genannten
Verantwortlichen, E-Mail info@rhoen.de

REDAKTION Julia Hemmert V.i.S.d.P,
Kathrin Kupka-Hahn

Mitarbeit: Verena Dotzel, Daniel Goerke,
Bernhard Link, Gerhard Nägler, Susanne Orf,
Kathrin Scholz

LAYOUT heldenzeit GmbH & Co. KG, Fulda

TITELFOTO Nico Fay

DRUCK Druckerei Rindt GmbH & Co. KG,
Daimler-Benz-Straße 30, 36039 Fulda

FOTONACHWEISE

Carmen Schumacher (S. 2), Tourist-Info Bischofsheim (S. 5), Tourist-Information Fladungen–Rhön (S. 6 unten), Rhöner Bauernladen (S. 6 oben), Florian Trykowski (S. 9, S. 16, S. 17 oben), „Hammelburg an der Fränkischen Saale“: Julian Leurer (S. 8), Am terroir f. Klaus Gößmann-Schmitt (S. 8), Carmen Schumacher (S. 10 oben), Erich Schnepf (S. 10 unten), Daniel Peters (S. 11), Stefan Thomas (S. 12 unten), Tourist-Info Ostheim (S. 13), Gemeinde Wartmannsroth (S. 15), Nico Fay (S. 4, 7, 9, 10 oben, 12 oben, 18 unten rechts), Tourist-Information Hammelburg (S. 17 unten links), Jens Englert (S. 17 oben), Tonya Schulz (S. 19), Karl Josef Hildenbrand (S. 17 unten rechts)

„Gutes Essen lässt
Sorgen vergessen.“

SPRICHWORT



BISCHOFSHHEIM IN DER RHÖN

Als Wander-, Mountainbike- und Wintersportzentrum ist Bischofsheim ein ganzjährig beliebtes Urlaubsziel. Es liegt mitten im UNESCO-Biosphärenreservat Rhön, am Fuße des Kreuzbergs – dem Heiligen Berg der Franken. Von dort kommt auch das Kreuzberger Klosterbier, welches seit 1731 hier gebraut wird. Aber nicht nur das Bier lädt zum Genießen ein.



Der Kreuzberg mit seiner jahrhundertelangen Tradition als Wallfahrtsort begeistert zahlreiche Gäste. Egal ob Pilger, Wanderer oder Einheimische, beim Genuss des Kreuzberger Klosterbieres und einer zünftigen Brotzeit kommt man ins Gespräch und lernt Land und Leute kennen.

Bischofsheim schmeckt und überzeugt auch mit anderen, nach alter handwerklicher Tradition hergestellten Produkten. Obst und Kräuter aus der Region werden zu Rhöner Schnäpsen und Likören verarbeitet, Frankenvieh von Rhöner Weiden landet als Biofleisch und -wurst auf den Tellern, Bienen sammeln Nektar in den Wäldern und auf den bunten Wiesen für verschiedene Honigspezialitäten. Alle diese Produkte können Sie bei den örtlichen Gastronomen oder in einer der zahlreichen

urigen Berghütten genießen, denn Tradition, Gastfreundschaft und Regionalität haben hier einen hohen Stellenwert. Dies waren unter anderem die Gründe, warum Bischofsheim in die Vereinigung cittaslow aufgenommen wurde.

Aber nicht nur für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Auch ein abwechslungsreiches Angebot für sportlich Aktive und Abenteurer erwartet die Besucher: Kletterwald, Flowtrail, Angelsee, Hallen- und Freibad.

Bischofsheim – ein Genusssort für alle Sinne!

TOURISTINFORMATION BISCHOFSHHEIM

Kirchplatz 7
97653 Bischofsheim in der Rhön
Telefon (09772) 910150
tourist-info@bischofsheim-rhoen.de
www.bischofsheim.info



FLADUNGEN

Dort, wo Bayern, Hessen und Thüringen aufeinandertreffen liegt Fladungen, ein mittelalterliches Städtchen, das maleischer nicht sein könnte. Die Altstadt ist von einer gut erhaltenen Stadtmauer umgeben. Dieses Bollwerk scheint bis heute auch Stress und Hektik von der nördlichsten Stadt Bayerns abzuhalten.

Ganz ohne Stress und nach guter alter Tradition wird in Fladungen heute noch regelmäßig das Holzofenbrot gebacken. Beim Backtag im Freilandmuseum steigt einem der Duft von frischem Brot in die Nase – ideal, um einfach mal Abstand zu gewinnen. Die Akkus wieder aufladen und neue Energie für den Alltag schöpfen – das gelingt hier besonders gut. Der Besucher bestimmt das Tempo ganz individuell.

Egal ob man sich bei Wellnessanwendungen verwöhnen lassen möchte oder gemütlich – mit dem Rad oder zu Fuß – durch die einzigartige, abwechslungsreiche Landschaft wandert, die Natur genießt, spannende Ausflüge unternimmt oder sich durch die heimische Küche schlemmt – alles kann, nichts muss.



In Fladungen hat der Gast die Wahl zwischen 3- und 4-Sterne-Hotels, einer Vielzahl von behaglichen und bestens ausgestatteten Ferienwohnungen und -häusern, gemütlichen Privatpensionen und einem Campingplatz. Eines haben alle Unterkünfte gemeinsam: Ehrliche Gastfreundschaft, denn alle Gastgeber freuen sich auf ihre Besucher.

In den Speisekarten der Gastronomie spiegelt sich die regional gewachsene Küche mit saisonalen Zutaten aus der Region. Gekocht wird nach überlieferten Rezepten, die auch modern interpretiert werden.

TOURISTINFORMATION FLADUNGEN

Marktplatz 1
97650 Fladungen
Telefon (09778) 919111
info@fladungen-rhoen.de
www.fladungen-rhoen.de



HAMMELBURG

Mitten in der Weinregion „Frankens Saalestück“ liegt Hammelburg, die nördlichste und älteste Weinstadt Frankens. Bereits seit dem Jahr 777 wird hier an den sanften Hängen der Fränkischen Saale Wein angebaut. Zum Weingenuss gehört für die Hammelburger auch der Dätscher – ein dreieckiges Gebäckteil aus dunklem Roggenbrotteig bestreut mit Kümmel und Salz – der gerne zum Schoppen gereicht wird.

So unterschiedlich, wie die Rebsorten, die an den Hammelburger Berghängen angebaut werden, so verschieden und zahlreich sind auch die Weinfeste. In Hammelburg werden sowohl Kenner, als auch Genießer mit der gleichen herzlichen Gastfreundschaft begrüßt und für jeden Gaumen findet sich der passenden Tropfen. Ganz egal ob Bacchus, Silvaner oder Müller-Thurgau auf dem Marktplatz, im Weinberg, im Schlossgarten, am Saaleufer oder in den Höfen der Altstadt - die Weinfeste in der ältesten Weinstadt Frankens sind immer ein einmaliges Erlebnis. Ein Blick in unseren Veranstaltungskalender lohnt sich!

Fast alles über die Geschichte und die Besonderheiten der Weinstadt erfährt man bei einer Stadt- oder Themenführung durch die historische Altstadt. Idyllisch und urtümlich ist sie, die Flusslandschaft entlang der Fränkischen Saale und daher



geradezu prädestiniert für eine genussvolle Auszeit. Direkt am Flussufer finden Sie unsere Museumsinsel mit Mühlkanal und dem Museum Herrenmühle, in dem Sie ihr Wissen zu den Themen „Brot und Wein“ vertiefen können. Bei Bootstouren auf und Radausflügen entlang der Fränkischen Saale lässt sich die Region wunderbar erkunden. Auch zahlreiche Wanderwege wie zum Beispiel der zertifizierte Weinlehrpfad oder der Fränkische Saale Weingenusswanderweg laden zum Entdecken und Genießen ein.

Hoch oben inmitten der Hammelburger Weinberge, befindet sich der neue terroir f Punkt. Es ist einer der magischen Orte in Franken, die ganz dem Wein gewidmet sind. Während Sie eine Menge über die Fränkische Weinbaugeschichte erfahren, können Sie den herrlichen Ausblick über das ganze Saaletal genießen – am besten natürlich bei einem Glas Wein und dem Hammelburger Dätscher!

TOURISTINFORMATION HAMMELBURG

Kirchgasse 4 | 97762 Hammelburg
Telefon (09732) 902430
touristik@hammelburg.de
www.hammelburg.de





MARKT OBERELSBACH

Rhöner Charaktertypen schaffen hier ein Fest für die Sinne: Ob Biersommelier, Schäfer oder Schnapsbrenner – sie alle sind Botschafter des guten Geschmacks. Eine der 100 besten bayerischen Heimatwirtschaften ist ebenfalls bei uns zu finden. Genuss, Geselligkeit und artenreiche Bilderbuchlandschaften machen Oberelsbach zum Insidertipp.

Buchenwälder, Bergwiesen, basaltene Kuppen: Hier bietet die Kulturlandschaft bedrohten Tier- und Pflanzenarten letzte Rückzugsorte. Gleich fünf Naturschutzgebiete sind im Markt Oberelsbach ausgewiesen – ein Eldorado für Mensch und Natur.

Das Rhönschaf mit seinem schwarzen Kopf, das so wichtig für die Landschaftspflege der Rhön ist, wurde hier in einem groß angelegten Projekt mit dem BUND Bayern vor dem Aussterben gerettet. Heute ist es das Markenzeichen der Rhön. Rhönschafe, aber auch Ziegen oder das Fränkische Gelbvieh kann man an den Rad- und Wanderwegen rund um Oberelsbach hautnah erleben: Hier herrscht ganzjährig Rhönschaf-Garantie! Der Markt Oberelsbach hat sich als Umweltgemeinde einen Namen gemacht und zählt zu den nachhaltigsten Gemeinden Deutschlands. Ein Besuch im Biosphärenzentrum Haus



der Langen Rhön mit wechselnden Ausstellungen, Führungen und Filmabenden lohnt sich immer. Für Gruppen leistet die Umweltbildungsstätte Oberelsbach preisgekrönte Bildungsarbeit.

Für besondere kulinarische Momente sorgt die Fischerhütte Edwin – eine der 100 besten bayerischen Heimatwirtschaften. Die Pax-Bräu überrascht Monat für Monat mit ausgefallenen Bierkompositionen und die Edelbrenner fangen den Geschmack des Rhöner Sommers ein.

Wer den Einklang mit der Natur sucht, Waldbaden genießt und den Weitblick liebt, der wird hier fündig. Im Markt Oberelsbach hat der Genuss seine Heimat gefunden – auf dem Teller, im Glas oder draußen in der Natur!

TOURISTINFORMATION OBERELSBACH

Biosphärenzentrum
Haus der Langen Rhön
Unterelsbacher Straße 4
97656 Oberelsbach
Telefon (09774) 910260
tourismus@oberelsbach.de
www.oberelsbach-rhoen.de



OSTHEIM VOR DER RHÖN

Ostheim vor der Rhön zeichnet sich durch eine besonders gelungene Kombination aus ortstypischen Spezialitäten, handwerklicher Herstellung und geliebtem Genuss aus. Wurst und Schinken, Bier und Bionade, Brot und Bienenhonig: Hier schlemmen sich Gäste mit RhönHappen durch die kulinarische Vielfalt der Rhönstadt.

Über die Jahrhunderte haben die Ostheimer eine große Fülle an kulinarischen Besonderheiten entwickelt und in die Zukunft geführt. Handwerklich erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten und besonders der Ostheimer Leberkäs spielen in der Rhönstadt eine gewichtige Rolle. Dazu kommen junge neue Kreationen, wie der Rhöner Heuschinken, Bierspezialitäten der Streck-Bräu und der jungen Rhönpiraten oder die in Ostheim erfundene Bionade munden zu den kulinarischen Streifzügen genauso wie ein Frankenwein.

Für reuelosen Genuss sorgen all die großen und kleinen Rundwanderwege in und um Ostheim. Mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden bieten sie einen bunten Mix für Wanderbegeisterte aller Altersgruppen. Der „Ostheimer“ beispielsweise, belohnt



jeden mit einer atemberaubenden Aussicht auf die mittelalterliche Stadt und die ganze Rhön.

Doch auch die Kirchenburg, die Lichtenburg und die bedeutenden Museen Ostheims bezaubern und beeindruckt die Gäste immer wieder. Aber keine noch so detaillierte Beschreibung wird einen Besuch vor Ort ersetzen. Erkunden Sie die alten Gemäuer, die Fachwerkbauten, Burgen, Adelsitze und Schlösser mit Ihren eigenen Sinnen.

TOURISTINFORMATION OSTHEIM VOR DER RHÖN

Kirchstraße 14
97645 Ostheim vor der Rhön
Telefon (09777) 1850
tourismus@ostheim.de
www.ostheimrhoen.de
www.rhoener-wurstmarkt.de

„Wer nicht genießt,
wird ungenießbar.“

KONSTANTIN WECKER



WARTMANNSTROTH

Hier ist die Wiege des Rhöner Whisky. Lange vor der „deutschen Whiskywelle“ hat man in Wartmannsroth den Trend schon erkannt: Hier wurde der traditionsreiche Getreidebrand Rhöndiesel erstmals zu Rhöner Whisky veredelt. Mittlerweile wird er in der gesamten Rhön produziert. Weizen aus eigenem Anbau wird destilliert und in Holzfässern aus Spessarteiche gelagert.

Die Gemeinde Wartmannsroth ist stolz auf ihre lange Brenner-Tradition. Urkunden belegen, dass hier seit fast 300 Jahren Brennrechte existieren. Mit über 82 Brennereien bei derzeit rund 2.100 Einwohnern findet sich hier eine hohe Brennereidichte. Dass dieses Handwerk Zukunft hat, zeigt die junge Generation der Brenner. Zu den klassischen Bränden gesellen sich immer wieder kreative und freche Kreationen. Dabei überzeugt die Qualität der Edelbrände auch international.

Das ganze Jahr über gibt es Verkostungen, Seminare und kulinarische Führungen. Eine Brotzeit beim Brenner mit Bio-Käse und Wurst vom örtlichen Metzger runden das Genusserebnis ab. Edelbrandsommeliers führen Besucher regelmäßig durch die Welt der Sensorik und eröffnen neue



Geschmackserlebnisse. Die „Wartmannsrother Tage der edlen Brände“ bilden den Jahreshöhepunkt und locken Feinschmecker, Genießer und Whiskyfreunde aus nah und fern. Hier öffnen die Edelbrennereien ihre Türen und lassen sich beim Brennen über die Schulter schauen.

Erlebenswert ist außerdem der Brennerweg, der das ganze Jahr über Wanderer und Naturfreunde zu einer Entdeckungsreise rund um Wartmannsroth einlädt.

TOURISTINFORMATION WARTMANNSTROTH

Gemeinde Wartmannsroth
Hauptstraße 15
97797 Wartmannsroth
Telefon (09737) 91020
gemeinde@wartmannsroth.de
www.wartmannsroth.de
www.brennerweg.de

*...Diese Veranstaltungen
sollten Genießer nicht verpassen*

Feste feiern in den Genusssorten!

Hier finden Sie einen Auszug unserer jährlichen Genussstermine.

Bitte prüfen Sie vorab rechtzeitig, ob die Veranstaltung auch stattfindet und prüfen Sie dazu die Veranstaltungskalender der jeweiligen Städte und Gemeinden.

Bischofsheim in der Rhön

JULI
Stadtfest

AUGUST
Hüttenfest auf der Gemündener Hütte

1. ADVENTSWOCHENENDE
Weihnachtsmärkte auf dem Kreuzberg und in Bischofsheim (2. Adventswochenende)



Fladungen

LETZTES WOCHENENDE IM AUGUST
Museumsfest im Freilandmuseum Fladungen

3. SONNTAG IM SEPTEMBER
Großes Marktfest in der historischen Altstadt

APRIL BIS OKTOBER JEDEN SONNTAG
„Was kommt heute auf den Tisch?“ – Kochen mit historische Rezepten
im Freilandmuseum

Hammelmberg

JUNI
Schlossgartenweinfest

JULI
Wein- & Gaumenfreuden –
Das Premiumweinfest

AUGUST
Höflesfest



Oberelsbach

AUGUST

„Ginolfser Backhausfest“

1. SONNTAG IM OKTOBER

„Holz- und Energietag“ bzw. Rhöner Bauernmarkt

3. SONNTAG IM OKTOBER

„Ginolfser Weideabtrieb“



Ostheim vor der Rhön

JULI

Ostheimer „statt-Strand“ - alles außer Sand
Chillen • Cocktails • Coole Mucke

OKTOBER

Rhöner Wurstmarkt – DIE Feinschmeckermesse für
handwerklich erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten

1. ADVENT

genussvoller Adventsmarkt in und um die
Kirchenburg

Wartmannsroth

01. MAI

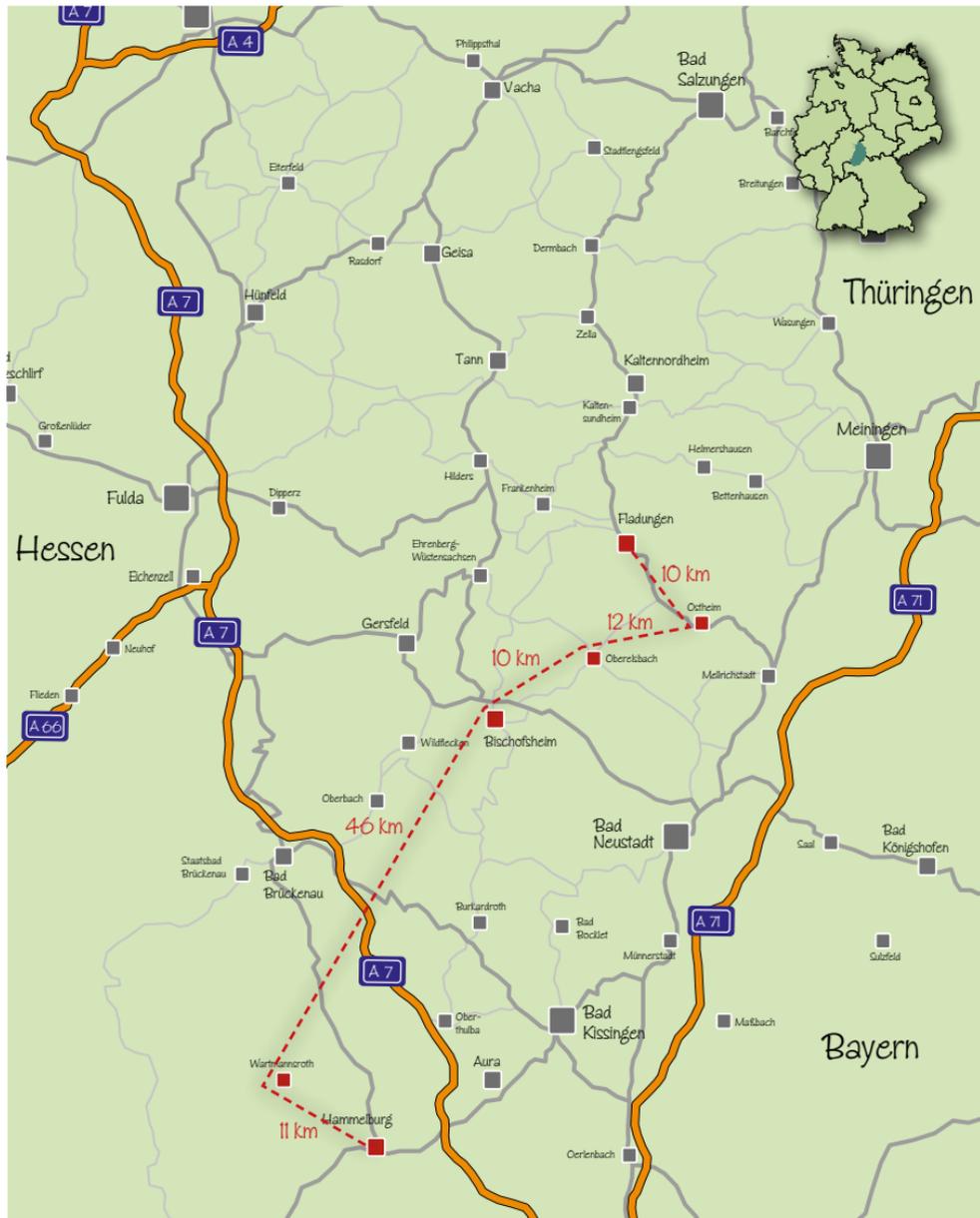
Brennerweg-Wandersaisonöffnung

CHRISTI HIMMELFAHRT

Vatertagsfest in Heiligkreuz

3. WOCHENENDE IM OKTOBER

Tage der Edlen Brände



KONTAKT

Rhön GmbH –
Gesellschaft für Tourismus
und Markenmanagement



Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach

www.rhoen.de
E-Mail info@rhoen.de
kostenlose Servicenummer:
0800-9719771