

2018/2019

Genussorte in der Rhön



Die **Rhön**
Einfach erhehend

www.rhoen.de



Herzlich Willkommen!

Die Rhön ist ein vielfältiger Ort, der eindrucksvolle Natur- und Kulturlandschaften mit Gesundheitsdienstleistungen, Hightech und Genuss verbindet. Beste landwirtschaftliche Produkte werden in guter Handwerks-tradition, mit Begeisterung für Neues und dem Blick auf die nötige Nachhaltigkeit beim Anbau hergestellt und angeboten. Besonders in unseren Rhöner Genussorten konzentriert sich das Wissen um Kulinarik.

Probieren Sie es aus! Lassen Sie sich als Gast von der Liebe zur regionalen Vielfalt und von der Qualität der Genusserlebnisse begeistern.

Die Landräte der Bayerischen Rhön

Thomas Bold
Landkreis Bad Kissingen

Thomas Habermann
Landkreis Rhön-Grabfeld

Inhalt

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

KONTAKT

Rhön GmbH –
Gesellschaft für Tourismus
und Markenmanagement

www.rhoen.de
E-Mail info@rhoen.de
Telefon (09749) 91220

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement, vertreten durch den Geschäftsführer Thorn Plöger, Rhönstraße 97, 97772 Wildflecken-Oberbach, Telefon (09749) 91220, 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: Gerhard Nägler, Bernhard Link, Susanne Orf, Kathrin Wimmer, Daniel Görke, Daniela Schorn, Dr. Jörg Geier
Telefon (09749) 91220,
E-Mail info@rhoen.de

LAYOUT heldenzeit GmbH & Co. KG,
Fulda

TITELFOTO Nico Fay

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

FOTONACHWEISE

Tourist-Info Bischofsheim (S. 5),
Tourist-Information Fladungen - Rhön (S. 6 unten),
Rhöner Bauernladen (S. 6 oben),
Tourist-Information Hammelburg,
LWG/ Frankens Saalestück/ Karl-Josef Hildenbrand (S. 8),
Tourist-Information Oberelsbach (S. 10),
Erich Schnepf (S. 10),
Daniel Peter (S. 11),
Tourist-Info Ostheim (S. 13),
Tonya Schulz (S. 12 unten),
Gemeinde Wartmannsroth (S. 15),
Nico Fay (S. 4, 7, 9, 10 (oben), 12 (oben), 14),
Carmen Schumacher (S. 2)

BISCHOFSHAIM AN DER RHÖN

*„Gutes Essen lässt
Sorgen vergessen.“*

SPRICHWORT



BISCHOFSHHEIM AN 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 *cititaslo* 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 an der Rhön
Telefon (09772) 910150
tourist-info@bischofsheim-rhoen.de
www.bischofsheim.info

FLADUNGEN



FLADUNGEN

*Dort, wo Bayern, Hessen und Thüringen aufeinandertreffen liegt Fladungen, ein mittelalterliches Städtchen, das male-
rischer 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 Fladun-
gen 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 Wellnessanwen-
dungen 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 spie-
gelt 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



HAMMELBURG

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



W ein, leckere regionale Schmankerl wie den Dätscher, ein Hammelburger Traditionsgebäck, und gute Stimmung genießen Besucher bei zahlreichen (Wein-)Festen – jedes mit seinem ganz eigenen Charme. Beim Premiumweinfest „Wein- und Gaumenfreuden“ rund um Rathaus und Renaissancebrunnen bieten einheimische Winzer eine breite Auswahl an Weinen an. Das Hammelburger Weinfest findet 2018 bereits zum 54. Mal statt. Beim Höflesfest öffnen Bürger und Weinbaubetriebe einen Sommerabend lang ihre Anwesen und gewähren Einblicke in versteckte Winkel der Stadt. Und auch im Winter wird weitergefeiert: Beim Altstadt-Advent verwandelt sich die festlich geschmückte Altstadt in einen großen vorweihnachtlichen Basar.

Bei Bootstouren auf und Radausflügen entlang der Fränkischen Saale lässt sich die Region wunderbar erkunden. Auch zahlreiche markierte Wanderwege laden zum Entdecken und Erkunden ein. Fast alles über die Geschichte und Besonderheiten Hammelburgs erfährt man bei einer Stadtführung durch die historische Altstadt. Entweder man erkundet die Route „Stadtmenu in 2 Gängen“ auf eigene Faust oder lässt sich von sachkundigen Gästeführern mit auf eine kurzweilige Entdeckungsreise nehmen. Auch im Museum Herrenmühle lassen sich die Themen „Brot und Wein“ wunderbar vertiefen.

TOURISTINFORMATION HAMMELBURG

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

MARKT OBERELSBACH



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 Insider Tipp.

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. Zu den kulturellen und kulinarischen Leuchttürmen zählen die Rhöner Maskenfastnacht, ausgezeichnet mit dem Bayerischen Heimatpreis, der Rhöner Bauernmarkt am Erntedank-Sonntag oder das Ginolfser Backhausfest und



der Ginolfser Weideabtrieb.

Für besondere 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

Ostheim vor der Rhön zeichnet sich durch eine besonders gelungene Kombination aus ortstypischen Spezialitäten, handwerklicher Herstellung und gelebtem Genuss aus. Wurst und Schinken, Bier und Bionade, Brot und Bienenhonig: Am besten 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 Würst- 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.

Verkosten können Besucher die Fülle an ortstypischen Leckereien beispielsweise im Gasthaus Krone. Hier reicht der Wirt die von ihm kreierte RhönHappen.



Den Zwibbelsploutz gibt es hier genauso in der praktischen Probierportion wie Kartoffelsuppe, Blut- und Leberwürstchen und geräuchertes Rhönforellenfilet.

Entdecken. Schmecken. Genießen lautet das Motto beim zweijährlich im Oktober stattfindenden „Rhöner Wurstmarkt“ (wieder am 13./14. Oktober 2018). Hier präsentieren Rhöner Metzger, Brenner, Brauer und Direktvermarkter ihre regional erzeugten Produkte bei der Open-Air-Feinschmeckermesse.

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

WARTMANNSROTH

*„Wer nicht genießt,
wird ungenießbar.“*

KONSTANTIN WECKER



WARTMANNSROTH

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.

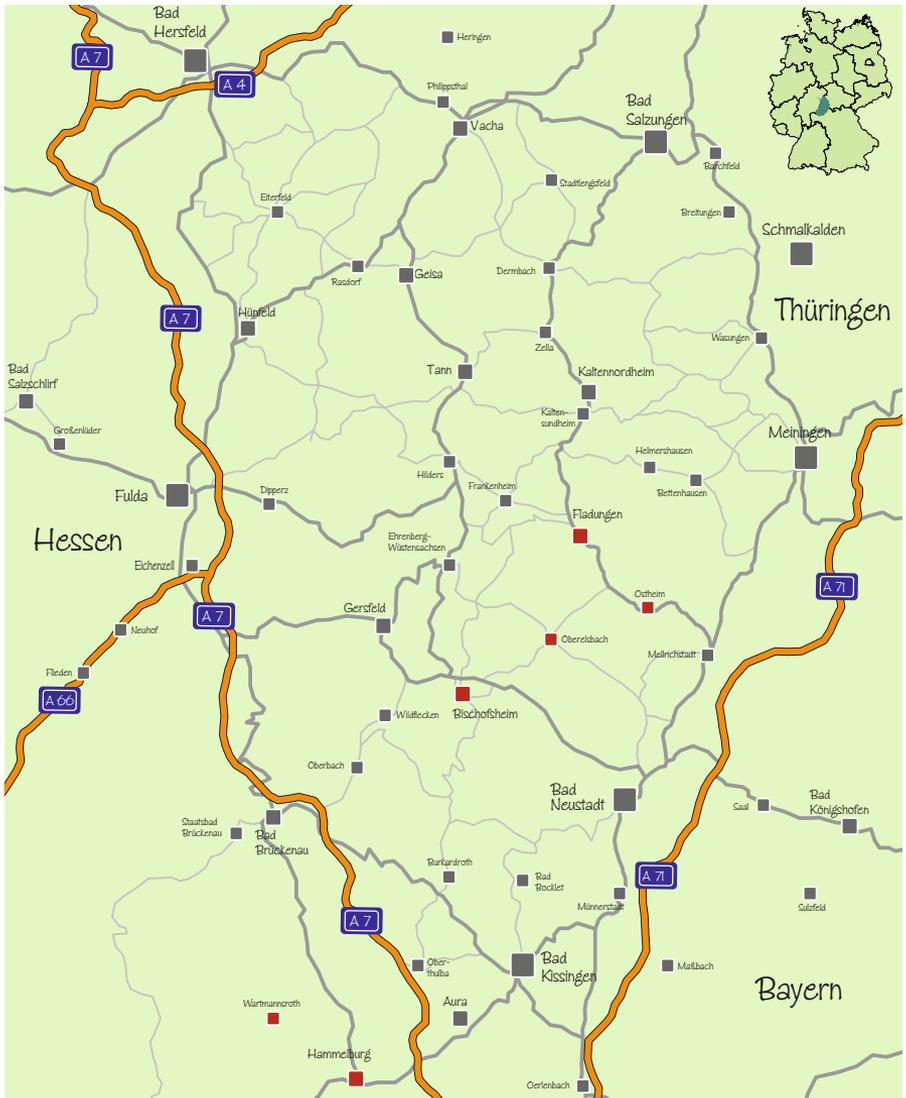
Das ganze Jahr über gibt es Verkostungen, Seminare und kulinarische Führungen. Eine Brotzeit beim Brenner mit Bio-Käse und Wurst vom örtlichen Metzger runden das Genusslebnis ab. Edelbrandsommeliers führen Besucher regelmäßig durch die Welt der Sensorik und eröffnen neue

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 WARTMANNSROTH

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



KONTAKT

Rhön GmbH –
Gesellschaft für Tourismus
und Markenmanagement

Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach



100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

www.rhoen.de
E-Mail info@rhoen.de
Telefon (09749) 91220

Die **Rhön**
Einfach erhehend