

Es duftet...

... nach frischem Brot. Die Vorfreude steigt auf den ersten Bissen in ein warmes Bäckerbrot. Das Knacken der Kruste, die einzigartigen Aromen und die weiche Krume lassen den Genuss von frischem Brot zu einem besonderen Erlebnis werden. Sicherlich hast auch du ein Lieblingsbrot, mit dem du besondere Erinnerungen an den Bäcker aus deiner Kindheit verbindest. In der Rhön gibt es sie noch: die Bäcker, die seit Generationen mit Herz und Hand Brote formen und backen, wie es sie nur noch selten in Deutschland gibt. Dabei spielen die regionalen Zutaten eine wichtige Rolle. Hier in der Rhön kannst du noch sehen und erleben, wo das Getreide für dein Brot wächst, wo es zu Mehl vermahlen wird und wer es schließlich bäckt – nur die Familienrezepte sind streng geheim.

„EIN GUTES BEKÖMMLICHES UND GENUSSVOLLES BROT BRAUCHT ZEIT, ZEIT UND NOCHMAL ZEIT.“

Ullrich Anthor
Rhöner Bäckermeister und Brotsommelier

Foto: A. Martin



Foto: N. Fay

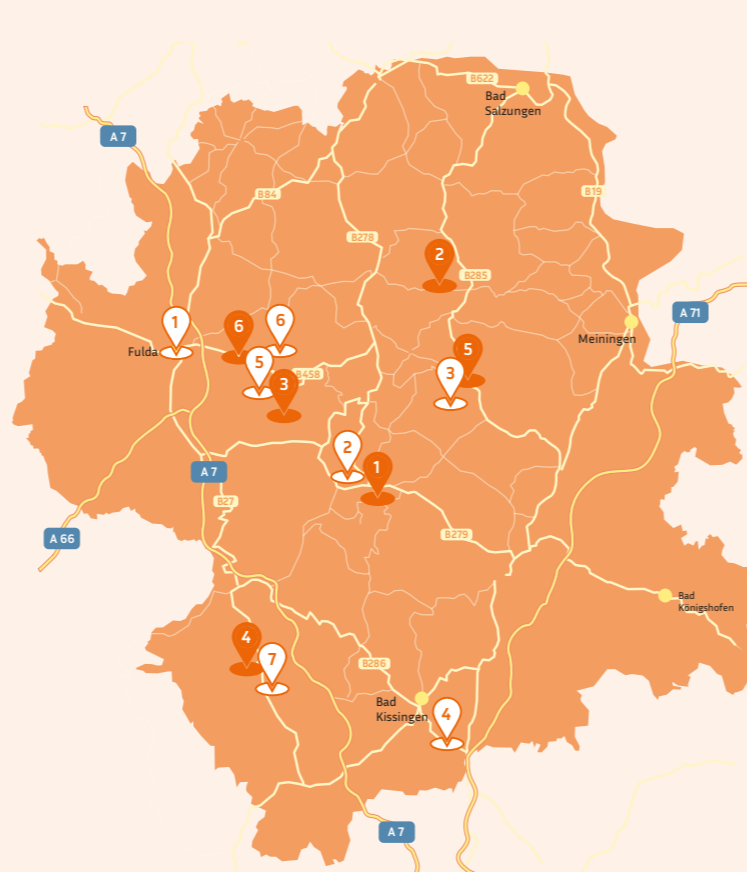
„MEHL GIBT ES ZWAR VIEL IN DEUTSCHLAND, ABER SELTEN MIT SO VIEL TRADITION!“

Müllermeister Günther & Ralf Zinn,
Ulstermühle Tann

Tradition im Handwerk

In der Rhön erlebt der Anbau von Urgetreidesorten wie Waldstaudenroggen, Emmer und Dinkel eine Renaissance. Diese alten Getreidesorten sowie Weizen, Hafer, und Roggen aus unserer Region werden sorgfältig vermahlen und finden ihren Weg in die Teige der Rhöner Bäcker.

Ein eindrucksvolles Beispiel für die Getreidevermahlung ist die Ulstermühle in Tann. Seit über 500 Jahren mahlt die Familie hier, dass in der Rhön gewachsene Getreide zu verschiedenen Mehlen und Schrotten. Dabei kennen sie ihre Landwirte persönlich und haben somit die 100%ige Kontrolle über die Qualität des Getreides. Alles, was den Betrieb verlässt, wurde zu 100% mit erneuerbarer Wasserkraft produziert, welches die nachhaltige Mehlproduktion unterstreicht.



1 Bischofsheim i.d. Rhön

Täglich bietet die Bäckerei Degetsmühle Holzofenbrote sowie hausgemachte Kuchen und andere Spezialitäten an. Mit ihrem Ackerritterbrot huldigt die Familienbäckerei einem längst vergessenen Urgetreide. Auf Anfrage bieten die Bäckermeister Manfred und Christian Enders die Führung „Vom Getreide zum Brot“ an.

2 Kaltennordheim

Entdecke die uralte Tradition des Ploatz-Brotbackens am Kaltennordheimer Neumarkt. Schon 1788 wurde hier leckeres Brot gebacken. Die Bäckermeister stellen diese Spezialität mit höchster Sorgfalt her. Ploatz war einst das Brot der bäuerlichen Gemeinschaft, der Belag richtete sich daher im Wesentlichen danach, was geerntet wurde.

DIE RHÖN

3 Poppenhausen (Wasserkuppe)

Auf dem BIO-Hof Gensler duftet es zweimal wöchentlich nach frisch gebackenem Holzofenbrot. Hier erwarten dich Seminare über die Kunst des Holzofenbrot-Backens sowie besondere Erlebnisbacktage zu Ostern und Weihnachten.

4 Oberleichtersbach

Auf dem Steffeshof von Ludwig Weber wird BIO-Getreide selbst angebaut, gemahlen und freitags zu Holzofen-Brot, Kuchen und vielem mehr verarbeitet. Im urigen Hofladen findest du eine Vielzahl weiterer BIO-Produkte.

5 Fladungen

Besuche im Fränkischen Freilandmuseum das historische Backhaus. Während der Museumssaison wird das Gemeindebackhaus regelmäßig in Betrieb genommen, wo du knusprige Köstlichkeiten probieren und kaufen kannst.

6 Dipperz

Das LindenGut in Dipperz ist ein einzigartiges Hotel, eine Manufaktur und eine Landwirtschaft, die sich ganz der BIO-Qualität verschrieben hat. Im hofeigenen Laden kannst du jeden Dienstag, Freitag und Samstag frische Brot- und Backwaren aus der hauseigenen Bäckerei genießen. Hier verbindet sich BIO-Überzeugung mit regionaler Qualität.



Unsere Partnerbetriebe

1. **antoniUS: gemeinsam begegnen gGmbH** | 36041 Fulda
2. **Bäckerei Degetsmühle** | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön
3. **Bäckerei Hippeli** | 97647 Hausen i.d. Rhön
4. **Bäckerei Karch** | 97714 Eltingshausen
5. **Bauernladen und Bauernhofbäckerei Gensler** | 36163 Poppenhausen
6. **LindenGut GmbH & Co KG** | 36160 Dipperz
7. **Steffeshof** | 97789 Oberleichtersbach

„UNSERE BACKWAREN WERDEN MIT HÖCHSTER SÖRGFALT UND MIT LEIDENSCHAFT VON MEISTERHAND HERGESTELLT.“

Bäckermeister Markus Neubauer
Bäckerei Neubauer

Foto: A. Martin



Foto: A. Martin

Qualität des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön Das Versprechen



Natürliche Reinheit:

Die Brote enthalten keinerlei künstliche Zusätze, sondern sind aus besten natürlichen Zutaten gebacken.

Regionaler Wohlstand:

Mit jeder Backware unterstützt du lokale Arbeitsplätze und förderst die Wirtschaft in der Rhön.

Nachhaltige Herstellung:

Durch kurze Transportwege und die Nutzung von regionalen Ressourcen werden negative Umweltauswirkungen minimiert.

Echte Rhöner Qualität:

Mindestens 75% des Mehls in den Rhöner Backwaren stammen aus der Rhön. Authentische und regionale Zutaten stehen an oberster Stelle.

Achtet beim Kauf auf das Qualitätssiegel Rhön.

Mehr Informationen zu den Bäckereien und den Mühlen aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön e.V.: www.marktplatzrhoen.de

Gefördert durch das Hessische Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen



Gedruckt auf Recyclingpapier



Rhön GmbH
Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach
Mail: kontakt@rhoen.info
www.rhoen.info

Projektiert und auditiert

Regionale Produkte aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön – ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel Rhön – erhältst du in den Kompetenzzentren der Rhön GmbH

Kompetenzzentrum Wasserkuppe
Wasserkuppe 1 | 36129 Gersfeld

Bruder-Franz-Haus
Kreuzberg 11 | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön

Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge
Rhönstraße 97 | 97772 Wildflecken-Oberbach

Foto Titelseite: A. Martin



Foto: A. Martin

Rhöner Salat vom Roggenbrot mit Spitzkohl und Ostheimer Leberkäse

Für 4 Personen:

- 400 g altbackenes Roggenbrot
- 1 Glas (ca. 250 g) Ostheimer Leberkäse (Metzgerei Ortlepp)
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 400 g Spitzkohl
- 1 EL Senf
- 8 EL Rapsöl
- 80 g Butter
- 4 EL Weißweinessig (Weingut Lange)
- Rote Zwiebel
- Etwas Knoblauchabrieb
- Eine Priesse Kümmel (gemahlen)
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1:

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer sowie etwas Kümmel vermengen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Das Brot in Scheiben schneiden, diese vierteln, auf ein Backblech mit Backpapier legen und die Butterflocken gleichmäßig darauf verteilen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und das Brot bei 160 Grad Oberhitze goldbraun rösten. Anschließend die gerösteten Brotstücke mit etwas Knoblauch abreiben.

Schritt 2:

Senf, Öl, Weißweinessig, Gewürze und Honig zu einer Vinaigrette verrühren. Den Schnittlauch in feine Streifen, die Radieschen und den Ostheimer Leberkäse in Scheiben schneiden. Die Leberkäsescheiben dann in ca 3 mm dicke Streifen schneiden. Den Spitzkohl mit der Vinaigrette vermengen. Dann die Radieschen, Leberkäse und Petersilie hinzufügen. Alles gut durchmischen und durchziehen lassen.

Schritt 3:

Kurz vor dem Anrichten, die gerösteten Brotkrumen unter die Spitzkohl/Leberkäse-Mischung geben. Einen Teller mit Salatblättern garnieren und in der Mitte den Brotsalat aufsetzen. Restliche Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Tipp: Wir empfehlen ein leckeres Bierchen aus dem Sortiment der Initiative „Wir sind Rhöner Bier“!

Vielfalt rund um das Produkt

Brot backen mit Urgetreide

In der Rhön setzen einige unserer Partnerbetriebe auf die Wiederbelebung längst vergessener Getreidesorten wie Emmer, Einkorn und Waldstauden. Kleine Landwirtschaftsbetriebe in Sondernau und Umgebung bauen Urgetreidesorten wie Waldstaudenroggen, Emmer und Dinkel an, um die ursprüngliche Vielfalt der Getreidesorten zu bewahren.

Rhöner Ploatz: Backtradition neu interpretiert

In vergangenen Zeiten wurden die übriggebliebenen Teigreste nach dem gemeinschaftlichen Brotbacken in den Rhöner Backhäusern zu sogenanntem Ploatz verarbeitet. Dieser rustikale Leckerbissen erlebt sein Comeback und wird herzhaft oder süß serviert. Als Basis dient oft die traditionelle Rhöner „Schmiere,“ ein lokaler Begriff für Schmand. Herzhaft belegt mit Zwiebeln, Speck oder Lauch oder süß mit Rhöner Streuobst und Krömpel (Rhöner Ausdruck für Streusel).

Wasserschutzbrot: Brot mit Verantwortung

Einige Rhöner Bäckereien engagieren sich im Projekt „Wasserschutzbrot“ und backen mit Getreide, das ohne übermäßige Düngung angebaut wird. Dies trägt dazu bei, den Eintrag von Nitrat in das Grundwasser zu verringern und die Qualität des Trinkwassers zu schützen.



„NEBEN DER RHÖNER REGIONALITÄT LIEGT UNS AUCH DIE NACHHALTIGKEIT DER ZUTATEN AM HERZEN.“

Bäckermeister Martin Karch
Bäckerei Karch

Foto: A. Martin

Foto: A. Martin

„FÜR MICH IST ES IMMER WIEDER EINE FREUDE, WENN ICH DAS FRISCH GEBACKENE BROT AUS DEM OFEN HOLE – DUFT UND GESCHMACK SIND EINMALIG.“

Bäckermeister Manfred Enders
Bäckerei Degetsmühle



Rhöner Backhäuser: Treffpunkte für Genießer

Die Rhöner Backhäuser sind weit mehr als nur Orte zum Brotbacken. Hier findet man die Namensgeber der beliebten Backhausfeste, bei denen der Sauerteig in verschiedenen Varianten, wie Schmiereploatz, Brotploatz und Bratwurst im Brotteig, in traditionellen Stein- und Holzbacköfen zubereitet wird. Die Backhäuser sind oft das Herz der Ortschaften und werden weiterhin für das gemeinschaftliche Brotbacken und gesellige Treffen genutzt.

Brote aus dem Holzofen

Die Hingabe an das traditionelle Bäckerhandwerk spiegelt sich in unseren Holzofen-Brotten wider. Durch die langsam abgegebene Hitze erhalten sie ihre einzigartige herzhafteste Kruste und eine verlockend weiche Krume. Ein ganz besonderer Moment ist das Öffnen der Holzofen-Tür, wenn ein unwiderstehlicher Duft entweicht und die Sinne auf magische Weise verzaubert.

Das Brot in der Rhön: Ein immaterielles Kulturerbe und kulinarisches Highlight



Foto: A. Martin

Die Bedeutung des Brotes in Deutschland ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Kurz bevor die deutsche Brotkultur in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen wurde, schrieb ein Autor für eine große amerikanische Nachrichtenseite voller Begeisterung über die Sortenvielfalt und urdeutschen Brotrituale. Als Beispiel führte er an, dass Deutschland wahrscheinlich das einzige Land ist, in dem ein Brot die Hauptrolle in einer Fernsehserie spielt: Bernd das Brot.

Die Rhöner Bäcker sind stolz auf ihre lange Tradition seit dem 18. Jahrhundert. Hier wird nicht einfach Ware vom Band produziert, sondern mit Herz und Hand hergestellt. Die Rhöner Bäcker stehen für gelebte Backkultur, traditionelle Handwerkskunst und die Liebe zu exquisiten Teigwaren aus natürlichen regionalen Produkten, ganz ohne jegliche Konservierungsstoffe. Ihre Sauerteigbrote werden in Stein- und Holzbacköfen gebacken.

Ein gutes Brot besteht aus Mehl, Wasser und Salz. Je nach Sorte kommen noch Gewürze, Öle, Milchprodukte oder Saaten hinzu. Die gelebte Regionalität und der Bezug zu regionalen Rohstoffen sind unseren Partnerbetrieben ein Herzensanliegen. Tauche ein in die Welt des köstlichen Brotes aus der Rhön und genieße dieses einzigartige Kulturerbe!

Genießer sein



Brot – eine gelebte Rhöner Tradition



Die Rhön

Biosphärenreservat Rhön

