

UNESCO-Biosphärenreservat Rhön

Mediendienst aus Bayern, Hessen und Thüringen

AUS DEM AKTUELLEN INHALT:

AUSGABE 04/2008

Rhöner Qualitätsprodukte auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart

Sieben Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön präsentierten auf der nationalen Genießermesse Anfang April einem neugierigen aber kritischen Publikum regionaltypisches Essen und Trinken.

Seiten 2 und 3

Regierung von Unterfranken
Bayerische Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön
Oberwaldbehunger Str. 4
97656 Oberelsbach
Tel.: (0 97 74) 9 10 20
Fax: (0 97 74) 91 02 21
postmaster@brrhoenbayern.de

Hessische Verwaltungsstelle
Biosphärenreservat Rhön
Groenhoff-Haus Wasserkuppe
36129 Gersfeld
Tel.: (0 66 54) 9 61 20
Fax: (0 66 54) 96 12 20
vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de

Biosphärenreservat Rhön
Verwaltung Thüringen
Mittelsdorfer Str. 23
98634 Kaltensundheim
Tel.: (03 69 46) 38 20
Fax: (03 69 46)-3 82 22
poststelle.rhoen@br-np.thueringen.de

Das Biosphärenreservat Rhön im Internet:

www.biosphaerenreservat-rhoen.de

Die Rhön im Internet:

www.rhoen.de

Redaktion:

FREIES JOURNALISTENBÜRO DER RHÖN; Carsten Kallenbach ; e-Mail: Carsten.Kallenbach@t-online.de



Biosphärenreservat
Rhön





Die Rhöner Produkte – hier am Stand der Metzgerei Koob aus Brendlorenzen – haben bei der nationalen Genießermesse Slow Food in Stuttgart den Geschmack der Besucher getroffen. Insgesamt hatten sich hier Anfang April sieben Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön dem aufgeschlossenen, aber sehr kritischen Publikum gestellt.

Fotos: Mediendienst für das Biosphärenreservat Rhön

Über gutes Essen für den Tourismus und die Rhöner Landschaft geworben

Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön präsentierten ihre Qualitätsprodukte auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart

RHÖN/STUTTGART. Mehrere Unternehmen aus der Rhön präsentierten ihre Erzeugnisse jetzt auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart. Mit ihren Qualitätsprodukten warben sie nicht nur für gutes Essen und Trinken, sondern auch für die Dachmarke Rhön, die unverwechselbare Landschaft und für den Tourismus.

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Tierhaltung, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Außerdem bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. Slow Food versteht sich als Gegenbewegung zum Fast Food.

Die deutsche Slow-Food-Messe, auch „Markt des guten Geschmacks“ genannt, fand zum 2. Mal in Stuttgart statt. „Sie ist eine Genießermesse für Endverbraucher nach dem Vorbild des ‚Salone del Gusto‘ in Turin“, erläutert der Leiter der bayerischen Verwaltungsstelle des Biosphärenreservates Rhön, Regierungsdirektor Michael Geier, der selbst mit vor Ort war. Das Weingut und Brennerei Keller aus Ramsthal, der Geflügelhof Kaufmann aus Haselbach, die

Rother Bräu aus Roth und die Metzgerei Koob aus Brendlorenzen konnten auf der Slow-Food-Messe den Gemeinschaftsstand des Slow Food Conviviums Mainfranken-Hohenlohe für ihren Auftritt nutzen. Mit eigenen Ständen waren die Bionade GmbH aus Ostheim, das Catering „Wild & Grün“ aus Hermannsfeld sowie die Metzgerei Wienröder aus Ostheim mit ihrem legendären „Ostheimer Leberkäs“ vertreten. Rund 65.000 Besucher wurden an den vier Messetagen gezählt.

„Das Interesse an den Rhöner Betrieben war sehr groß. Insofern war unsere Beteiligung eine sehr gute Werbung für die Rhön insgesamt und natürlich auch für das wichtigste Projekt der Arbeitsgemeinschaft Rhön, die Dachmarke Rhön“, erklärt Katharina David vom Dachmarkenmanagement. Sie klärte interessierte Messebesucher über die Hintergründe auf, die mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen Rhön sowie dem Biosiegel Rhön verbunden sind. „Ein sehr großes Interesse konnten wir auch für den Hochrhöner verzeichnen. Viele Gäste waren auch schon einmal in der Rhön“, berichtet Katharina David. „Vielleicht gelingt es uns im nächsten Jahr, noch mehr Rhöner Betriebe für die Slow-Food-Messe zu begeistern. Dann könnte sich die Rhön auf einem eigenen Gemeinschaftsstand präsentieren“, hofft sie.

Die Slow-Food-Messe, schätzt Michael Geier ein, bietet als einzige bundesweite Messe für Lebensmittel kleinen Qualitätserzeugern ein Forum, die für die großen Nahrungsmittel-Fachmessen schlicht (noch) zu klein sind. „Wir haben gemerkt, dass das Publikum äußerst neugierig, aber auch sehr kritisch ist, was die Herkunft der Rohstoffe und den Herstellungsprozess der Produkte betrifft. Viele haben ganz gezielt danach gefragt, wie die lückenlose Rückverfolgbarkeit durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen



gewährleistet ist. Diese gläserne Produktion wird also immer mehr an Bedeutung gewinnen und stellt eine klare Herausforderung für unsere Betriebe dar", meint Michael Geier. Die Nachfrage nach Lebensmitteln, die auf der Grundlage der Nachhaltigkeit erzeugt werden, sei groß – das habe die Stuttgarter Messe gezeigt. „Und sie hat allen Beteiligten deutlich gemacht, dass mit Durchschnitt in Zukunft nichts mehr zu gewinnen ist. Nur höchste Qualität wird zum Erfolg führen; das Publikum war sehr anspruchsvoll, aber auch bereit und in der Lage, den dafür notwendig höheren Preis zu bezahlen“, hebt er hervor.

Insgesamt sind Michael Geier und Katharina David sehr zufrieden, was den Zuspruch für die Rhön und die Rhöner Produkte auf der Slow-Food-Messe betraf. „Wir konnten nicht nur für das Essen, sondern auch für die Dachmarke Rhön und die Landschaft werben. Wir haben gemerkt, dass die Verbindung zwischen gutem Essen, einer adäquaten Übernachtung und körperlicher Betätigung in freier Natur absolut im Trend liegt“, sagt Michael Geier.