

Die Originalen aus der Rhön

Ostheimer Leberkäs – leckere Fleischterrinen nach Hausmacher Rezept

Der Ostheimer Leberkäs ist eine lokale Fleisch-Spezialität aus dem fränkischen Städtchen Ostheim vor der Rhön. Die gebackene Fleischterrine besteht aus 90% durchwachsenem Muskel- und Bauchfleisch sowie aus Schweinebacken und 10% Schweineleber.



Ostheimer Leberkäs schmeckt kräftig aber nicht derb. Die feine und delikate Lebernote sowie das Muskat krönen den Geschmack der Rhöner Wurstspezialität, die vorwiegend kalt, aber auch warm gegessen werden kann.

Alle Zutaten für den Ostheimer Leberkäs stammen aus regionaler, bäuerlicher Tierhaltung. Typisch ist die mittelgrobe Textur und die durch das Backen erzeugte Kruste mit feinen Röstaromen. Außer Pökelsalz enthält der Ostheimer Leberkäs keine weiteren Zusatzstoffe.

Servier-TIPP: Ostheimer Leberkäs servieren Sie am besten „pur“ mit einer kräftigen Scheibe Bauernbrot oder als rustikale Brotzeit mit Salat und süß-sauren Gemüsen wie Gurke. Dazu passt ein fränkischer Weißwein ebenso wie ein Rotwein oder ein herbes Bier.

Weitere Informationen und Bestellung:

**Metzgerei mit Schlachthaus
Gerhard Wienröder**

Ansprechpartner Bernd Wienröder
Bahnhofstraße 2
97645 Ostheim v.d. Rhön
Tel. 0 97 77/5 54
Fax 0 97 77/35 02 58
E-mail: bernd.wienroeder@t-online.de
www.metzgerei-wienroeder.de

Wienröder



Brender Landschinken – für Feinschmecker der pure Genuss

Der „Brender Landschinken“ ist ein mindestens sechs Monate gereifter Rohschinken aus der Schweinekeule. Für die Herstellung werden ausschließlich Schweine von einheimischen Bauern, die der Hausmacher Kooperation (Qualitätssiegel der Rhön) angehören, verwendet.



Der so genannte Spaltschinken besteht aus der Unterschale, Nuss und Hüfte. Er wird teils nach alt überlieferter Rezeptur sowie modernster Technologie hergestellt. Nach dem aufwendigen Salzen, Brennen und Pressen wird der Schinken zur Verbesserung des Geschmacks leicht angeraucht. Danach trocknet und reift dieser Spezialitätenschinken mit Hilfe der rauen Höhenluft der Rhön.

Der volle Geschmack kommt erst durch hauchdünnes Aufschneiden richtig zur Geltung – denn hier wird er zu einem ganz besonderen Gaumenschmaus.

**Unser Motto:
Das Leben ist zu kurz
für schlechtes Essen!**

Weitere Informationen und Bestellung:

Partyservice mit Metzgerei Koob

Inh. Anton Koob
Hauptstraße 29
97616 Bad Neustadt-Brendlorenzen
Tel. 0 97 71/24 02
Fax 0 97 71/63 18 36

E-Mail: anton-koob@web.de
www.metzgerei-koob.de



Rhönschdegge – die etwas andere Salami-Taktik!

Sie hat die Form eines Wanderstocks und stammt aus der „Wanderwelt Nr. 1“, der Rhöner Kulturlandschaft: die Salamispezialität „Rhön Schdegge“ (Rhön-Stecken). Sie bietet dem Genießer eine geschmackvolle Kombination aus Fleisch vom ganzjährig auf extensiven und großflächigen Weiden im Biosphärenreservat Rhön gehaltenen Gelbem Frankenvieh, überwiegend Rohstoffe aus der Region und als „i-Tüpfelchen“ eine Verfeinerung mit Birnenbrand, Holunderlikör oder Bärlauch.



Entstanden ist der Rhön Schdegge aus dem Projekt „Grünlandschutz und Landschaftsentwicklung durch großflächige Beweidung im Biosphärenreservat Rhön“, gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Die Idee, eine spezielle Salami mit eigener Form und eigenem Logo zu kreieren, hat die Metzgerei Werner Söder, Sandberg/Rhön, mit hohem handwerklichen Können umgesetzt.

Den Rhön Schdegge gibt es in den vier Geschmacksrichtungen NATUR, HOLUNDER, BIRNE und BÄRLAUCH.

Weitere Informationen und Bestellung:

**Metzgerei Werner Söder –
Die Metzgerei im Herzen der Rhön**

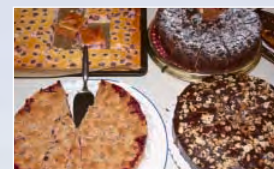
Inh. Werner Söder
Kreuzbergstraße 37
97657 Sandberg/Rhön
Tel. 0 97 01/7 56
Fax 0 97 01/90 81 51
www.rhoen-schdegge.de
Mail: bad.neustadt@bayerischerbauernverband.de



Herzlich willkommen im Landkreis Rhön-Grabfeld

Liebe geht durch den Magen ...

Ein bekanntes Sprichwort, das auch für den Landkreis Rhön-Grabfeld gilt. Mitten im Naturpark und Biosphärenreservat Rhön bieten Rhön und Grabfeld nicht nur herrliche Natur sondern auch schmackhafte regionale Erzeugnisse in Hülle und Fülle. Aus diesen wiederum zaubern Gastronomie und Hotellerie kulinarische Überraschungen für jeden Geschmack – ob herzhaftes Rhönlamm oder zarte Rhönforelle, deftige Rhöner Hausmacherwurst, rustikales Holzofenbrot oder leckere Kuchenspezialitäten wie den typischen Rhöner Ploatz (ein Blechkuchen). Nicht zu vergessen die typischen Rhöner Getränke: In der Rhön sind noch viele familengeführte Brauereien mit hervorragenden preisgekrönten Bierspezialitäten zu Hause, das Kultgetränk BIONADE kommt aus der Rhön, viele Säfte von den Rhöner Streuobstwiesen und nicht zuletzt die Rhöner Brände als „i“-Tüpfelchen einer schmackhaften Mahlzeit!



Zu finden sind solche typischen Rhöner Leckerbissen dank zahlreicher Wirte-Initiativen wie „Rhöner Charme“ und „Aus der Rhön für die Rhön“ nahezu auf jeder Speisekarte. Das „**Qualitätssiegel Rhön**“ dient dabei dem Gast als Orientierung bei der Wahl eines qualifizierten Betriebs mit typischen Rhöner Angeboten.



Wir laden Sie herzlich ein zu einer Schlemmerreise durch den Landkreis Rhön-Grabfeld!

Gehen Sie auf eine unvergleichliche Entdeckungsreise durch Küche und Keller unserer engagierten Betriebe. Die einzigartige Mischung aus altüberlieferten Koch- und Backtraditionen und moderner Kochkunst wird Sie begeistern!

Und falls Sie sich wegen der Kalorien sorgen: Der Landkreis Rhön-Grabfeld lädt nicht nur zu Erholung und Entspannung ein sondern auch zur Aktivität. Genießen Sie unser großzügiges hervorragend beschildertes Wander- und Radwanderwegenetz wie den Premiumwanderweg „Hochrhöner“. Aktivurlauber finden ebenfalls alles was des Sportlers Herz begehrt. Segelfliegen, Heißluftballonfahrten, RhönLama-Trekking, Paragliden, Bootswandern, Klettern, Reiten, Drachenfliegen oder gar Rhönradfahren ... Die Liste ließe sich unendlich fortsetzen! Nicht zu vergessen der Sprung ins kühle Nass! Zahlreiche Schwimm- und Freibäder in unserem Gesundheitslandkreis mit gleich zwei Kurorten Bad Neustadt und Bad Königshofen sorgen ebenso für perfekte Erfrischung wie für Wellness vom Feinsten.



Ich freue mich auf Ihren Besuch!
Ihr

Thomas Habermann, Landrat

Herzlich willkommen in Ostheim v. d. Rhön!

Paradies für Feinschmecker...

Ostheim v. d. Rhön, das ist die Heimat des berühmten Ostheimer Leberkäs', des Kultgetränks BIONADE und des Rhöner Wurstmarkts. Der Luftkurort lädt Sie herzlich ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Ostheimer und Rhöner Gastronomie. Ob typische Ostheimer Spezialitäten, regionale Rhöner Küche oder internationale Kost: In Ostheim finden Sie Auswahl „satt“, ob rustikale Brotzeit, Essen wie bei Mutttern oder elegantes Dinner.



Nehmen Sie Kurs auf die Mitte Deutschlands! Dort erwartet Sie – im Norden Bayerns, im schönen Frankenland – ein liebenswertes Städtchen voller Historie, Einkaufsvielfalt und bunten Festen am Fuße des Naturparks und Biosphärenreservat Rhön. Erleben Sie das mittelalterliche Flair der Altstadt mit ihren Fachwerkhäusern, Adelshöfen, Mühlen und Brunnen entlang der einladenden Marktstraße, besuchen Sie die Kirchenburg, die größte ihrer Art in Deutschland mit einem einzigartigen Kirchenburgmuseum, das Orgelbaumuseum, den romantischen Kurpark und vieles mehr. Sie werden begeistert sein: **In unserem Rhönstädtchen ist die Natur noch intakt und die Menschen sind in ihrer Kultur verankert. Und unsere kulinarischen Köstlichkeiten sind die Krönung jedes Besuchs.**

Ideen für „Verdauungs-Spaziergänge“ bieten wir Ihnen zuhauf! Der BIONADE AKTIV-PARK mit seinen abwechslungsreichen Wander-, Nordic-Walking und Radstrecken lädt ebenso ein wie Gewässerlehrpfad, Naturlehrpfad am Weyershauk und natürlich unsere erlebnisreichen Stadtführungen.



off. Austragungsort des

Unser Tipp für Feinschmecker: Der **Rhöner Wurstmarkt**, der alle zwei Jahre (in „geraden“ Jahren) am zweiten Oktoberwochenende zum „Entdecken.Schmecken.Genießen“ einlädt. Eine in Deutschland einzigartige Openair-Messe mit rund 50 Rhöner Metzgern, Direktvermarktern, Brauern, Brennern und Bäckern präsentiert Ihnen auf unserem „Markt des guten Geschmacks“ kulinarische Entdeckungen in Hülle und Fülle. Alle Erzeugnisse, die Sie im Rahmen des Rhöner Wurstmarkts genießen, stammen aus garantiert heimischer Qualitätsproduktion. Das aktuelle Programm finden Sie unter www.rhoener-wurstmarkt.de.

Appetit bekommen? Unser Kultur- und Aktivzentrum liegt mitten in Deutschland und ist aus allen Himmelsrichtungen über die A7 und A71 schnell und bequem erreichbar.



Ostheim v. d. Rhön freut sich auf Sie!
Ihr

Adolf Büttner, Bürgermeister



Die Originalen aus der Rhön

Rhönstecken www.metzgerei-soeder.de



Breder Landschinken www.metzgerei-koob.de



Ostheimer Leberkäs www.metzgerei-wienroeder.de



Guten Appetit!