



Mediendienst Rhön

Aktuelles aus Bayern, Hessen und Thüringen

Biosphärenreservat
Rhön





Vielfalt schmecken und erleben: am 13. und 14. Oktober findet in Ostheim wieder der Rhöner Wurstmarkt statt. 50 Metzger aus der bayerischen, hessischen und Thüringer Rhön beteiligen sich daran. Foto: Carsten Kallenbach

Artikelübersicht

Mediendienst
Nummer 08_2012

Am 13. und 14. Oktober
findet in Ostheim v. d.
Rhön der 6. Rhöner
Wurstmarkt statt

Handwerklich erzeugte Spezialitäten als Gegenpol zur industriellen Herstellung

6. Rhöner Wurstmarkt am 13. und 14. Oktober in Ostheim

OSTHEIM. Am 13. und 14. Oktober findet in Ostheim v. d. Rhön der inzwischen 6. Rhöner Wurstmarkt statt. 50 Metzger und Genusshandwerker aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön werden dabei ihre handwerklich erzeugten Spitzenprodukte anbieten. Außerdem sind Vertreter aus dem Partner-Biosphärenreservat „Kruger-to-Canyons“ aus Südafrika zu Gast und wollen die Besucher mit einer speziell für den Rhöner Wurstmarkt kreierten Mangobratwurst begeistern.

Eröffnet wird der 6. Rhöner Wurstmarkt am 13. Oktober um 11 Uhr durch den Schirmherrn, Dr. Marcel Huber, Bayerischer Staatsminister für Umwelt und Gesundheit. Natürlich gibt es auch bei der 6. Auflage der Feinschmeckermesse wieder einen feierlichen Wurstanschnitt. Danach lädt das Rhönstädtchen an beiden Tagen jeweils bis 18 Uhr getreu seinem Motto zum Entdecken, Schmecken und Genießen ein.

Streng ausgewählt präsentieren sich entlang der Marktstraße 50 Aussteller in einheitlich gestalteten Holz-Pavillons. „Wir pflegen beim Wurstmarkt ausdrücklich den Messecharakter unserer hochwertigen Veranstaltung“, unterstreicht Bürgermeister Ulrich Waldsachs. Produkte und Darbietung müssen seiner Meinung nach vom Feinsten sein, um die aus ganz Deutschland anreisenden Feinschmecker erneut zu begeistern. Erstmals werden die Veranstalter deshalb in diesem Jahr auch die drei schönsten Stände prämiieren.

So bunt gemischt wie die Fülle an Wurst- und Schinkenspezialitäten und ihrer Begleiter, die von Bärlauchbratwurst bis Zwetschgenschmups reicht, ist auch die Ausstellerschar. Neben zahlreichen bekannten Gesichtern geben sich auch zahlreiche neue Metzger und andere Handwerksbetriebe auf dem Rhöner Wurstmarkt ein Stelldichein. „So finden auch Stammgäste immer wieder neue Geschmackswelten“, freut sich Michael Geier, Leiter der bayerischen Verwaltungsstelle des Biosphärenreservats Rhön.

Neben Klassikern wie Knacker und Blutwurst locken in diesem Jahr Spezialitäten wie die „Brelutro“, die Chox-Ox-Leberwurst oder gar eine Chili-Blutwurst extrascharf. Weiterhin gilt es, regionale Köstlichkeiten wie Ostheimer Leberkäs, Prichsenstädter Peitschenwurst oder Thüringer Feldkieker zu probieren. Den Durst löschen drei Brauereien, sechs Brennereien und vier fränkische Winzer. Spezialitäten von Bäckern, Imkern und Direktvermarktern sorgen für Abwechslung in der Geschmacksvielfalt. Ein Großteil der Metzger gehören übrigens der Dachmarke Rhön an und unterzieht sich so besonders strengen Qualitätskriterien.

Für besonders exotisches Flair sorgt in diesem Jahr das UNESCO-Biosphärenreservat Kruger-to-Canyons aus Südafrika. Wie gut die Zusammenarbeit zwischen den so unterschiedlichen Regionen funktioniert, zeigt die bereits eigens für den Wurstmarkt entwickelte Mangobratwurst. Zweimal täglich vermittelt auch ein Vortrag im Feuerwehrhaus erste Eindrücke von Südafrika. Für weiteres südländisches Flair sorgen zudem wieder die Gäste aus Frankreich und Italien.

Der Rhöner Genuss-Gipfel wird erneut von der Stadt Ostheim ausgerichtet. Partner sind das Slow Food Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, das Biosphärenreservat Rhön, der Bezirk Unterfranken, die Metzgerinnungen der Rhön und der Gewerbeverein Ostheim.

Die Idee, einen solchen Markt auszurichten und damit der handwerklichen Tradition der Region eine Plattform zu bieten, stammt ursprünglich von Michael Geier. „Wir haben gerade in der Rhön noch eine Vielzahl von kleinen Metzgereien, die einen wirklichen Gegenpol zur Industrie darstellen. Ich sehe es als Aufgabe eines Biosphärenreservats der

UNESCO, solche regionalen Wirtschaftskreisläufe unbedingt zu erhalten. Wir wollen schließlich eine Modellregion sein, und da müssen wir den Menschen zeigen, dass es eben auch anders geht. Wer beim Metzger seines Vertrauens kauft, kann auf Ehrlichkeit und Qualität zählen“, betont der Leiter der bayerischen Verwaltungsstelle des Biosphärenreservats Rhön. In der Region erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten seien keine anonymen Produkte wie beim Discounter, sondern Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Außerdem stünden sie für eine sehr hohe Geschmacksvielfalt und seien daher eine klare Alternative zum Einheitsgeschmack industriell erzeugter Waren.

IMPRESSUM

MANAGEMENTZENTRUM

Bayerische Verwaltungsstelle

Oberwaldbehringer Str. 4
97656 Oberelsbach
Telefon: (09 31) 3 80 16 64 u. 3 80 16 65
Telefax: (09 31) 3 80 29 53

E-Mail: brrhoen@reg-ufr.bayern.de

Hessische Verwaltungsstelle

Biosphärenreservat Rhön

Groenhoff Haus Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld
Telefon: (0 66 54) 96 12-0
Telefax: (0 66 54) 96 12-20

E-Mail: vwst@brrhoen.de

Biosphärenreservat Rhön

Verwaltung Thüringen

Propstei Zella Goethestraße 1
36452 Zella/Rhön
Telefon: (03 69 64) 8683-30
Telefax: (03 69 64) 8683-55

E-Mail: poststelle.rhoen@br-np.thueringen.de

Redaktion:

FREIES JOURNALISTENBÜRO DER RHÖN

Carsten Kallenbach
Löcherweg 11
D- 98634 Oberweid

Telefon: 036946-26106

E-Mail: Carsten.Kallenbach@t-online.de

Das Biosphärenreservat Rhön im Internet:

www.brrhoen.de

Die Rhön im Internet:

www.rhoen.de