

Monat August

Regionalbotschafter Gerhard Schuck

(Rhöner Obstwein, Liköre und Ansatzschnäpse, Oberalba)

Von Hand geerntete Beeren, Früchte und Kräuter aus der Rhöner Natur füllt Gerhard Schuck in Reinkultur in die Flasche. Beeriges wie Brombeer- und Holunderbeerwein oder hoch Aromatisches wie Deckelwachslikör werden schrittweise in Handarbeit hergestellt. Allesamt erntet Gerhard Schuck mit seiner Frau Ingeborg an Wegen und Pfaden des legendären Paulus. Auf seine Raritäten Kornelkirschwein und Mahonienwein ist Gerhard Schuck ganz besonders stolz, denn die kostbaren Früchte sind eine Seltenheit. Sie gelten als hochwertige Vitaminspender und als wahre Wundermittel. In seiner Straußwirtschaft serviert der Chef des Hauses bei Voranmeldung eine bodenständige Jause mit Jausenklassikern.

Herr Schuck, Sie sind Regionalbotschafter der Rhön – warum eigentlich?

Meine Leidenschaft sind die Rhöner Naturfrüchte, die ich sammle und zu gesunden Tropfen veredle. Dabei nutze ich Wissen aus Großvaters Zeiten. Ich möchte die Weisheiten rund um die Früchte, die uns die Rhön schenkt, aufleben lassen und weitergeben. Die Aromen der Naturfrüchte sind mehr als nur Genussmittel. Sie sind auch Nahrungsmittel und Medizin.

Der Geschmack der Rhön ist auf vielfältige Art zu erleben. Und deswegen möchte ich für die tollen Qualitätsprodukte aus der Rhön werben.



Was denken Sie: Warum kann man die Rhön als Genuss-Rhön bezeichnen?

Das Bewusstsein für die Herkunft der Produkte steigt in der Bevölkerung. In der Rhön findet man noch vielfältige Lebensmittelhandwerker wie Landwirte, Fleischer, Bäcker, Imker, Brauer, Müller und viele mehr. Sie arbeiten meist noch nach originalen Rezepturen und ohne künstliche Zugaben. Immer mehr Gastronomen in der Rhön besinnen sich auf die wohlschmeckende Naturküche zurück und zaubern tolle Gerichte auf den Tisch. Und ich finde, dass macht die Rhön zu einer Genuss-Region.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Genuss-Menschen sind offen für verschiedene Kreationen, hinterfragen Produkte auch kritisch nach Herstellungsverfahren oder der Herkunft der Rohstoffe. Sie ernähren sich bewusst und nehmen sich Zeit dafür.

Sie bringen jeden Tag Höchstleistung. Wie sieht für Sie der perfekte kulinarische Start in den Tag aus?

Je nach Saison. Ein Bohnenkaffee muss sein. Dazu frisch gebackenes Brot mit selbstgemachter Marmelade oder Schinken. Wenn der Garten es hergibt, esse ich auch Tomaten und Gurken zum Frühstück und abends immer Salat.

Und im Mai mache ich eine Kur zum Start in den Tag. Dabei esse ich jeden Morgen Fichtenspitzen. Sie sind blutreinigend und verhelfen mir zur Höchstleistung.

Mit Ihren Angeboten inspirieren Sie Ihre Gäste, Kolleginnen und Kollegen. Von welchem Partner ihrer Region lassen Sie sich inspirieren?

Ideen bekomme ich im länderübergreifenden Netzwerk der Dachmarke Rhön durch den praktischen Austausch mit anderen Erzeugern. Zum Beispiel lasse ich mich inspirieren von unseren fränkischen Winzern, die immer wieder Neuheiten kredenzen. Absolut wichtig sind die Anregungen meiner Gäste, die mir ihre Geschmackserlebnisse mit meinen Produkten mitteilen.

Haben Sie eine persönliche Empfehlung, einen speziellen Tipp für Besucher der Rhön?

Ich empfehle die Besichtigung der Brennerei Dickas in Bischofsheim. Außerdem sollte man unbedingt in einem der Gasthöfe, die das regionale Qualitätssiegel tragen, einkehren.

Mein Motto

Augen auf für die Vielfalt der Rhöner Natur und Du bleibst glücklich und gesund.

Meine Empfehlung

Früchte der Natur genießen

Kornelkirschwein

Früchte, Blüten, Blätter und Holz der Pflanze fanden schon früher in der Heilmittelkunde Verwendung. Die Kornelkirsche hat eine kühlende Wirkung, stillt blutende Wunden, kuriert den Nierenstein und hilft bei Magen- und Darmproblemen (Ruhrbeeren).

Rosenfruchtwein

Als Hundsrose wurde die Hagebutte schon als Arzneischatz der Ärzte im Altertum geschätzt. In der Volksmedizin hilft sie bei Erkrankungen der Harnwege, Nieren, Rheumatismus und Gicht sowie fieberhaften Krankheiten.

Mahonienwein

Die nordamerikanischen Indianer wussten Sie als Heilpflanze zu schätzen, da sie antibakteriell, blutreinigend und kräftigend wirkt. Aber auch eine positive Wirkung für das Verdauungssystem wird ihr zugesichert. Sogar gegen Schuppenflechte oder bei Augenkrankheiten soll die Mahonie helfen.
Bei Kreativseminaren von Gerhard Schuck kann man mehr erfahren.

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Rhöner-Natur O-L-A

Gerhard Schuck
Dorfstr. 11
36466 Oberalba
Tel.: 036964-82589
Fax: 036964-86626
E-Mail: i.schuck@web.de
www.o-l-a.de