

Monat Juni

Regionalbotschafterin Gundi Heidinger

(Landhotel "Zur grünen Kutte, Bernshausen)

Wohlfühlen wie zu Hause. Das soll sich der Gast in diesem historischen Fachwerkhäus und der urigen Gaststube. So will es die Gastgeberfamilie Heidinger, die das urig gelegene Haus in der Nähe von zwei beliebten Seen in der 5. Generation betreibt. Sehr harmonisch vereint das Interieur Tradition und Moderne. Für die Küche des Hauses zeichnet sich der Chef persönlich verantwortlich. Regionale Küche kommt in sorgfältiger und schmackhafter Zubereitung zu Tisch, z.B. pikanter Tafelspitz, Wild aus heimischen Wäldern, Rhönforelle, Salate und Kräuter aus dem eigenen Garten. Also eine kostbare Hommage an die Heimat. Traditionell dürfen zum Sonntagsbraten auch die hausgemachten Thüringer Klöße nach altem Familienrezept nicht fehlen. Nicht zu vergessen die hausgemachten Torten, Kuchen, Waffeln und Bauernhofeis aus der Region.

Gundi Heidinger, Sie sind Regionalbotschafterin der Rhön – warum eigentlich?

Ich bin Regionalbotschafterin, weil ich unseren Gästen gerne unser Land, unser Leben, unsere Kultur und unsere Qualitätsprodukte erkläre, die auch Teil unserer besonderen Lebensart sind. Ich bin stolz, dass meine Kinder und Enkelkinder bei uns leben, in der Rhön glücklich sind und mit uns arbeiten und sich selbst engagieren. Unsere Jugend hat so viele tolle Ideen und ich möchte helfen, ein paar davon umzusetzen.



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

Ich sage es einmal so: Zu unserer 150. Jahrfeier habe ich einen Zeitungsartikel aus dem Jahre 1924 gefunden. Darin beschreibt ein Journalist seinen Spaziergang entlang dem naheliegenden naturbelassenen Bergsee „Grüne Kutte“. Er genoss die Ruhe, atmete die klare Luft und sah, wie die Wolken sich im See spiegelten. Bei seinem Rückweg kehrte er ein, speiste außergewöhnlich gut und war überrascht, was die Rhöner Küche für ihn bereithielt. Es schmeckte frisch und das Rezept war typisch für den Ort. Die verarbeiteten Lebensmittel standen für wertvolle Qualität. Das ist heute noch so. Die Rhön ist noch ursprünglich und einfach original.

Was für ein Charakterzug zeichnet einen Genuss-Menschen aus?

Genuss bedeutet für mich, stressfrei die Natur und die Kultur eines Landes zu erleben und dessen typische Lebensmittel zu verkosten und mit Ruhe genießen. Als Regionalbotschafterin möchte ich meine Werte und die Wertschätzung für frische und echte Produkte weitertragen und vermitteln, verkosten und so den Genuss zum Erlebnis werden lassen.

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

Ich beginne den Tag in aller Ruhe. Am liebsten gehe ich in den Garten und sitze dort für eine Weile, schaue die Blumen an und freue mich, wenn sie blühen. Das ist für mich Entspannung, das brauche ich, bevor der Tag beginnt. Zum Frühstück gehören für mich alle möglichen Spezialitäten aus der Region.

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

Jedes neue Produkt, das ich in den Händen halte, das mich mit seinem Duft einfängt und die ganze Sorgfalt und Liebe seines Herstellers widerspiegelt, stößt meine Gedanken an: Was könnte man denn damit im Zusammenhang mit Äpfeln machen?

Der Mineralbrunnen RhönSprudel hat zum Beispiel eine naturtrübe Apfelsaftschorle von Äpfeln aus der Rhön. Wir trinken sie selber sehr gern.

Aber auch für unser Restaurant überlege ich gleich, wie wir „es“ einsetzen könnten — eher als Aperitif oder vielleicht auch als Digestif? Eher in einem traditionellen Rezept oder eher in einer spannenden neuen Kombination?

Wir kredenzen unseren Gästen einen Cocktail „Rhöner Apfeltraum“. Das ist ein Renner.

Ich freue mich auch über das Wiederentdecken von Althergebrachtem, ob das eine ehemals beliebte Obstsorte ist, die wieder angebaut wird, oder ein fast vergessenes Gericht, das man mit Kindheit und häufig auch irgendwie mit Geborgenheit verbindet.

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

Das ist ganz einfach, man muss nur seine Sinne benutzen: mit offenen Augen und Ohren durch die Welt gehen, wieder Riechen und Schmecken — vielleicht auch dabei mal was Neues probieren — weg von Fast Food. Sich Zeit nehmen, nicht nur zum Essen. Es ist letztlich Zeit, bewusst zu leben!

Mein Motto

Zeit haben für Genuss, leider habe ich selber sehr wenig davon. Aber die wenige Zeit verbringe ich dann auch gerne mit gutem Essen zu Hause, am liebsten mit der Familie und Freunden!!

Meine Empfehlung

Der Wilde Westen in der Rhön

Das „Rhöner Open Air Country-Festival“ hat sich bei Musikfans, Pferdeliebhabern, Linedancern und Familien weit über die Grenzen der Region herumgesprochen. Bereits zum 10. Mal heißt Familie Heidinger die Gäste im idyllischen Rhöndorf Bernshausen willkommen, wenn vom 25. bis 28. Juni 2015 der „Wilde Westen“ in der Rhön Einzug hält. Besonderer Höhepunkt in diesem Jahr ist der Auftritt der „Bellamy Brothers“ aus den USA.

2008 wurde Familie Heidinger mit dem begehrten **Thüringer Marketing-Preis für Tourismus** ausgezeichnet. Seit 2010 gehört das Rhöner Country-Festival offiziell zu den besten in Deutschland: es wurde von einer unabhängigen Jury mit dem Prädikat „Bestes Festival“ ausgezeichnet.

Weitere Informationen: www.rhoener-countryfestival.de

Kontakt zum Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön GmbH:

Landhotel „Zur Grünen Kutte“

Fam. Heidinger

Hauptstraße 9

36457 Bernshausen

Telefon: (03 69 64) 8 23 46

Telefax: (03 69 64) 8 23 00

E-Mail: info@gruene-kutte.de

www.gruene-kutte.de