

**Wir freuen uns auf Ihre Wünsche**

*Neues und bewährtes Team in unserem Versand*

Unser Team im Versand hat Nachwuchs bekommen. Im Frühjahr diesen Jahres übernahm unser Kollege Thomas Schwabe



v.l.n.r.: Carina Reder, Daniel Eyring, Jochen Schilling, Stefan Bach

andere Aufgaben und wechselte in den Vertrieb. Damit wir aber auch weiterhin unseren Kunden die Ansprech- und Servicekapazität in gewohnter Leistungsqualität bieten können, wurde unser Team mit unserer Kollegin Carina Reder wieder

komplettiert. Frau Reder kennt viele unserer Kunden schon aus ihrer Arbeit in der Innenorganisation, so dass sie auch in ihrem neuen Aufgabebereich zusammen mit ihren Teamkollegen künftig kompetente Ansprechpartnerin für unsere Kunden ist. Gerne stellen wir unser Versandteam hier noch einmal vor. Für Sie erreichbar unter: Tel. 0 97 79/81 01-40 Fax 0 97 79/81 01-70.

**Bier-Gedicht**

*Vom Wanderer der Leib und Seel erfrischen wollte.*

*Auf den Rhön-Bergen, da wohnt das Leben die Freiheit, die Freude, das Glück, da fühlet man den Himmel sich näher, möchte niemals zum Tale zurück. Das Auge ruht auf einem Orte, es ist das Dörfchen Roth.*

*Hier braut man Öko-Biere, die schmecken einem sofort. Da kehrte ich froh ins Bräustübli ein, da wurde ich bewirtet fein. Ein feines Mahl, ein gutes Öko-Bier, so etwas, das lob ich mir.*

Eingesendet von Reinhold Schmitt aus Hollstadt. Herzlichen Dank.

**„So trotzen wir dem Regenwetter, dank Rother Bräu, dem Hochzeitsretter!“**



So die Zeilen zum übersendeten Hochzeitsbild von Julia & Udo Kleinhenz aus Würzburg. Wie man sieht, ist Glück keine Frage des Wetters. Wir wünschen den beiden nachträglich noch alles Gute und viele sonnige Tage in ihrem gemeinsamen Leben. Auf ihr Wohl!

**Immer bestens ausgestattet**

Reiseprosfis sind nicht nur bestens vorbereitet, sondern auch entsprechend ausgestattet. Wie das pfiffige Urlaubsbild von Rüdiger und Andrea Heuring aus Stockheim mit ihren Freunden Steve, Rosi und Rainer letzten November am Assuan Staudamm in Ägypten zeigt.



Denn das Rother Bräu Baseball-Cap bietet gleich doppelten Nutzen: einerseits besten Sonnenschutz, andererseits natürlich den integrierten Flaschenöffner, für den Durst unterwegs. Und wie man sieht, schaut's auch noch gut aus. Vielen Dank für das tolle Bild.

**1.000 Musiker machten Stimmung**

*Fröhlicher Ausnahmezustand am „Tag des Bieres“ in Roth*

Mittlerweile in der Region ein fester Veranstaltungshöhepunkt ist unser großes Brauereifest, das wir alljährlich am oder um den Tag des Deutschen Bieres feiern. Bei strahlendem Sonnenschein durften wir dieses Jahr am 25. April wieder Scharen von vergnüglichen Besuchern begrüßen, die teilweise weit über die Region hinaus zu uns in unser kleines Rhöndorf kamen. Rund 40 Musikgruppen mit über 1.000 Musikern sorgten im Laufe des Nachmittags bis in die Abendstunden für eine tolle Stimmung. Wobei das Interesse der Teilnahme unter den Bands aus der Region so groß war, dass bei 40 Gruppen die Kapazität des zeitlichen Rahmens ganz einfach an seine

Grenzen kam. Massen von Besuchern strömten auf das Brauereifestgelände und genossen die musikalischen Highlights bei einem frisch gezapften kühlen Rother Bier. Wer wollte konnte auch gleich unser neues Öko Ur-Weizen Leicht probieren und dabei feststellen, dass es trotz 40 Prozent weniger Alkohol, den vollen, herrlich hefefruchtigen und fein abgerundeten Geschmack eines klassischen Weizenbieres bietet, so wie es die Weißbierkenner lieben. Natürlich gab es passend zum Bier auch viele kulinarische Köstlichkeiten. Und wie der Gaumen, kamen auch die Augen nicht zu kurz. Nicht nur angesichts der gut gelaunten Festgäste, sondern auch mit dem was es darüber hinaus zu sehen gab. Bereits von weitem konnte man als außergewöhnlichen Blickfang die Arnold-Feuertrompete, eine 8,50 Meter hohe Ofenskulptur, erkennen und wer näher kam entdeckte eine historische Rarität, einen Opel Blitz



Kleinlaster von 1957, direkt gegenüber unserem nagelneuen Liefer-LKW, dessen Aufbau das schöne Bild unserer Rhön-Landschaft zierte.

Wer will kann sich bereits den Termin unseres Brauereifestes 2010 notieren, das wieder um den gleichen Zeitpunkt, dieses mal voraussichtlich am 24. April, stattfinden wird. Wir freuen uns auf Sie.

**Impressum**

Familienbrauerei Rother Bräu  
Birkenweg 2, 97647 Roth/Rhön  
Tel. 0 97 79 / 81 01-0; Fax 0 97 79 / 81 01-29  
Email info@rotherbraeu.de  
www.rotherbraeu.de  
Vi.S.d.R.: Xaver und Tobias Weydringer

Konzeption, Text, Design:  
Werner Koch & Co. GmbH  
Email office@wernerkoch.de

Die nächste Ausgabe erscheint im Dez. 2009

**Mitmachen & Gewinnen**

Die richtige Antwort auf unsere Frage „Welche DLG-Auszeichnung wurde der Rother Bräu verliehen?“ lautete: Preis der Besten in Gold. Wieder einmal erreichten uns zahlreiche Einsendungen mit der richtigen Lösung und das Los musste entscheiden.

**Gewonnen haben:**  
1 Brauereibesichtigung für 10 Personen

Herr Dieter Manger, Wollbach; 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Herr Ludwig Kissner, Wülfershausen; 20 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl Frau Imtraud Schmidt, Mühlfeld.

Wir gratulieren ganz herzlich ebenso wie allen weiteren 47 Gewinnern, die wir bereits schriftlich benachrichtigt haben.

**GEWINN-COUPON**

*Wie heißt unser neues Öko-Bier?*

- Öko Ur-Weizen Leicht
- Öko Bockbier
- Öko Altbier

Name:..... Vorname:.....

Str./Nr.:..... PLZ./Ort:.....

Telefon:..... Email:.....

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de  
Einsendeschluss: 31. Juli 2009. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

**1. Preis:** 1 Rother Bräu-Biergarten, bestehend aus 30-Liter-Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl, einer hochwertigen Bierzeltgarnitur und einem Rother Bräu-Sonnenschirm.

**2. Preis:** 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl.

**3. Preis:** 20 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl.

**4.-10. Preis:** je eine 3-Liter-Magnumflasche, gefüllt mit Rother Bräu Pils oder Münnerstädter Kloster Urstoff.

**11.-20. Preis:** je eine Flasche Rother Bräu - Feiner Bierbrand.

**21.- 30. Preis:** je ein Rother Bräu-Windlicht.

**31.-50. Preis:** je eine Rother Bräu-Stabtaschenlampe.

Für Biergenießer & Freunde von der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



**Liebe Rother Bräu Bierfreunde!**

Freuen Sie sich mit uns auf die kommenden Sommertage. In der herrlichen Natur unserer schönen Heimat, um die uns manche beneiden, wird es wieder viele Gelegenheiten geben, besondere Genüsse auf die vielfältigste Art zu entdecken. Einiges davon finden Sie auf diesen Seiten. Leider ist die allgemeine wirtschaftliche Lage eher weniger erfreulich. Wir meinen, dass es gerade dann noch wichtiger ist, sich auf die Werte der Heimat, das Bewährte, zu besinnen. Auf das was unsere Landschaft und die Natur uns bietet. Auf Produkte, mit Leidenschaft von Familienunternehmen erzeugt, die in Generationen denken und sich nicht an kurzfristigen Quartalsergebnissen wie Konzerne orientieren, die auf hohe Renditen aus sind.



Natürlich wurden Familienunternehmen wie auch unseres im Laufe der Generationen immer wieder mal mit größeren Herausforderungen konfrontiert, die dank treuer, sich ihrer Heimat bewusster Kunden und unseres starken Mitarbeiterteams erfolgreich bewältigt wurden. Auch dieser neuen Herausforderung werden wir uns engagiert stellen. Wir werden unseren Kunden und Ihnen, liebe Bierfreunde, auch künftig unser Bestes an vorbildlicher Leistung und genussvoller Qualität bieten und mit großem Einsatz daran arbeiten, diese noch weiter zu verbessern. Ganz im Sinne von Herz und Hand für unser Land, für unsere schöne Heimat.

Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Sommertage.

*Tobias Weydringer*  
*Xaver Weydringer*

Tobias und Xaver Weydringer

**So kann der Sommer kommen**  
*Mit Genuss aus reiner Natur schmeckt's einfach besser*

Haben Sie schon mal unser Rother Öko Ur-Weizen probiert? Dann können Sie bestimmt nachvollziehen, dass erfahrene Weizenbierkenner beim Genuss unseres Öko Ur-Weizens ins Schwärmen geraten und meinen, man schmeckt den Unterschied zu konventionell gebrauten Weizenbieren. Sie haben's noch nicht probiert?

Dann sollten Sie sich diesen Genuss nicht entgehen lassen.

Nirgendwo ist die Auswahl an Marken-Weizenbieren so groß wie bei uns in Bayern. Weizenbierfreunde wissen das zu schätzen. Kaum kleiner sind freilich auch die Unterschiede im Geschmack. Zumal die meisten Weizenbiere konventionell gebraut sind. Öko-Weizenbiere unterscheiden sich davon nochmals ganz erheblich. Denn die Rohstoffe stammen ausschließlich aus reiner Natur, das heißt aus naturbelassenem, biologischem Anbau, selbstverständlich gentechnikfrei

und ohne chemische Pflanzenschutzmittel oder Kunstdünger erzeugt. Das Brauwasser für die Rother Biere ist besonders nitratarm und stammt aus dem tiefen Urgestein der Rhön. Dessen klare Natur erlaubt uns die Verwendung in seiner ursprünglichen Reinheit, ganz ohne chemische Aufbereitung und Behandlung. Keine Frage, dass unsere Rother Öko-Weizenbiere unfiltriert und naturtrüb belassen sind. Vielleicht liegt es daran, dass Weizenbierkenner bei dieser Aromenvielfalt, geprägt von wohlschmeckenden, feinen hefeblumigen Aromen, ins Schwärmen kommen.



**NEU in unserem Sortiment:  
Rother Öko Ur-Weizen Leicht**

Rechtzeitig passend zur Sommersaison kommt unser neues Öko Ur-Weizen Leicht nach ausreichender Reifephase jetzt in die Flasche. Wer gerne unterwegs mal ein Glas mehr trinken, aber auf den Geschmack eines herrlichen Öko-Weizenbieres nicht verzichten möchte, greift ganz einfach zum neuen Rother Öko Ur-Weizen Leicht.

Das Besondere: voller Geschmack, bei rund 40 Prozent weniger Alkohol und 40 Prozent weniger Kalorien. Eine feine Sache und ideal als isotonische Erfrischung zum Beispiel für Sportlerinnen und Sportler.

## Die Rhön als neues Erkennungssymbol

Die Schönheit unserer Heimat ist künftig zentrales Element des Rother Bräu Firmenbildes

Nur wenige Brauereien liegen so malerisch in herrlicher Naturlandschaft eingebettet wie unsere Familienbrauerei, die Rother Bräu. Was liegt also näher, als gerade diese Schönheit unserer einzigartigen Umgebung mit ihren weiten sanften Höhenzügen, den sagenumwobenen Wäldern, den idyllischen Wiesen und Auen und den kleinen, murmelnd dahin fließenden Wasserläufen in unserem künftigen Firmenbild mit aufzunehmen?

Richtig! Wer zu uns nach Roth kommt, kann schon von Weitem selbst feststellen, wie sich unser, in schmucker roter Farbe neu gestaltetes Sudhaus und die Brauerei harmonisch in die Landschaft einfügen und sich dahinter die Hügel bis zur Rother Kuppe und den Höhen der Rhön erheben. Unser Bierkurier zeigt schon auf der Titelseite unseren neuen optischen Firmenauftritt, darin das

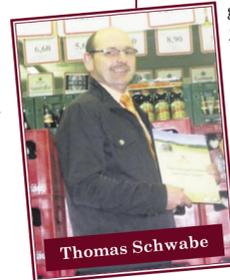
Bild unseres neuen Sudhauses integriert. Auch auf den künftigen Werbe- und Informationsmitteln werden wir dieses Landschaftsbild zeigen, mit dem wir letztendlich auch unsere Freude über die Schönheit unserer Heimat und das Glück hier zu leben, zum Ausdruck bringen wollen. Keine Frage, dass dieses Bild auch unsere neueste Anschaffung, unseren neuen Liefer- und Service-LKW schmückt, mit dem wir unseren Service für unsere Kunden noch weiter ausbauen wollen.



## Opel „Blitz“ Baujahr 1957



Ein besonderes Schmuckstück auf unserem Brauereifeld am 25. April: der Kleinlaster Opel „Blitz“. Aufwendig bis ins kleinste Detail restauriert von Laura Völker und Andreas Schwarz, war der 62 PS-Flitzer mit 2,5 Liter Hubraum ein echter Hingucker und ein schöner Kontrast zum nagelneuen Rother Bräu LKW, den unser neues Firmenbild mit der Rhön-Landschaft zierte.



## Neue Vertriebsleitung

Thomas Schwabe mit neuen Aufgaben

Unsere Kunden kennen ihn seit vielen Jahren, als ihr kompetenter und verlässlicher Ansprechpartner in unserem Versand. Thomas Schwabe weiß um die Besonderheiten in der Logistik, weiß was unseren Kunden wichtig ist, worauf sie Wert legen und wusste oft auch in komplizierten Situationen immer eine Lösung. Was lag also näher, einen erfahrenen Mitarbeiter wie ihn, der künftig noch näher an unseren Kunden sein möchte, diese verantwortungsvolle und anspruchsvolle Aufgabe des Vertriebsleiters zu übertragen? Gerade in schwierigen Zeiten, wie wir sie derzeit erleben, wird es noch wichtiger sein mit einem starken Team verantwortungsbewusster Mitarbeiter engagiert auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden eingehen zu können und so die Qualität echter Partnerschaft erleben zu lassen. Wir wünschen unserem Kollegen viel Erfolg und würden uns freuen, wenn Sie ihm das bisher entgegengebrachte Vertrauen auch künftig schenken.

## Rother Bräu Gastronomen kochen

Mit dem Pächterwechsel im März 2009 heißen die beiden Wirte Marco Hepp und Marcel Scheuer mit einem neuen Serviceteam im Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“ ihre Gäste willkommen. Besonderen Wert legen sie dabei auf regionale und saisonale Gerichte und besonders fränkische wie Rhöner Spezialitäten. Hier eine leckere kulinarische Empfehlung von Koch Marcel Scheuer:

### Fränkisches Schäufele

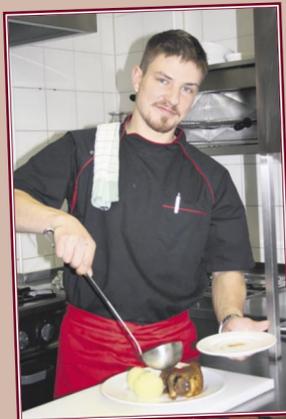
**Die Zutaten für 2 Personen:**  
2 Schäufele ca. 500 - 600 gr., 1/2 Sellerie, 3 Karotten, 1 Zwiebel, 1/2 Stange Lauch, 0,1 l Rotwein, 0,2 l Dunkelbier, 0,5 l Kalbsfond, 1 EL Tomatenmark, Kümmel, Salz, Pfeffer.

**So bereiten Sie zu:**  
Schäufele waschen, trocken tupfen, die Schwarte mit einem Messer karoförmig einschneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Schäufele darin rundum

anbraten, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse in den Bräter geben und Farbe nehmen lassen, Tomatenmark zugeben und etwas anschwitzen. Mit Rotwein und Dunkelbier ablöschen und einduzieren lassen. Die Schäufele zurück in den Bräter geben, den heißen Kalbsfond angießen, den Kümmel dazu geben und aufkochen lassen. Nun den Bräter mit Deckel in den Backofen stellen und die Schäufele ca. 2 Stunden schmoren lassen und dabei von Zeit zu Zeit wenden.

Danach werden die Schäufele bis auf die Schwarte in Alufolie eingepackt und mit der Schwarte nach oben im Ofen solange gegrillt bis sie knusprig ist. Inzwischen die Soße durch ein Sieb geben, das Gemüse dabei ausdrücken, aufkochen lassen und mit Mehl etwas abbinden. Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch zum abschme-

cken. Nun die Schäufele aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit der Soße servieren. Als Beilage eignen sich Klöße und Sauerkraut. Abgerundet mit einem Münsterstädter Kloster Urstoff ist das ein prima Festtagsessen.



Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“, Marco Hepp und Marcel Scheuer, 97650 Fladungen, Tel. 0 97 78 / 6 61, www.schwarzer-adler-fladungen.de



## Biofach 2009

Großes Interesse an Rother Bräu Ökobieren

Immer mehr Brauereien beginnen sich an Ökobieren zu versuchen. Deutlich wurde dies vor allem auf der diesjährigen, alljährlich stattfindenden Fachmesse Biofach in Nürnberg. Natürlich sind die Regeln zur Herstellung von Ökobieren klar definiert und im Hinblick auf die Herkunft der Rohstoffe ohne Kompromisse. Geht es jedoch um die Erfahrung trennt sich schnell die Spreu vom Weizen. Und es wundert auch nicht, dass einige meinen, mit billigen, ja preisaggressiven Angeboten punkten zu können. Um einzigartige Qualität und ausgezeichneten Geschmack zu erzeugen, bedarf es nicht nur einen sehr hohen Aufwand, sondern auch das richtige Fingerspitzengefühl und Können, das aus jahrzehntelanger Erfahrung im Brauen von Ökobieren resultiert. Nachdem wir in der Rother Bräu seit über zwanzig Jahren Ökobiere brauen und damit zu den ersten Ökobierbrauereien überhaupt gehören, haben wir das erstmals auf der Biofach in Nürnberg mit großer Resonanz auch hervorgehoben. Eine Erfahrung, die Sicherheit und Vertrauen bietet. Erfahrene Ökobierkenner sagen, man schmeckt's. Probieren Sie's doch einfach mal selbst.



## Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

### Doppeltes Vergnügen mit Ausblick

Gemündener Hütte, Bischofsheim

Das kühle Bier zur deftigen Brotzeit und dazu ein traumhafter Ausblick auf die Rhön, das ist wahrhaft mehr als doppeltes Vergnügen. Die urige Gemündener Hütte liegt am Waldrand oberhalb von Bischofsheim im Wander- und Skigebiet Kreuzberg im Naturpark Rhön. Ob herzhaft Brotzeiten und Eintöpfe oder die leckere Hüttenpfanne bis zur Auswahl an Rhöner Blechkuchen, über das schmackhafte Speisenangebot freuen sich die Gäste. Nachdem die Hütte keinen elektrischen Strom hat,



ist es bei Kerzenschein so richtig gemütlich. Und besonders stimmungsvoll, wenn Musikanten aus der Umgebung bei zünftigen Hüttenabenden aufspielen. Gerne kann die Hütte auch von Gruppen und Vereinen gemietet werden. Die Hütte wird ganzjährig bewirtschaftet und ist im Winter zum Apres-Ski sehr beliebt. Damit auch die Kleinen ihren Spaß haben, gibt es einen lustigen Kinderspielplatz.

Gemündener Hütte, Verena Göpfert und Marc Trum, Am Torgraben 12, 97653 Bischofsheim/Rhön, Tel. 0 97 72 / 93 09 65, Fax 0 97 72 / 86 54, info@gemuendener-huette.de, www.gemuendener-huette.de, Öffnungszeiten: So. - Do. 11 - 18 Uhr, Fr. + Sa. Hüttenvermietung



### Gemütlich und gastfreundlich

„Lisas Welt“ Gaststätte & Pension im Haus Hohe Rhön

Am 3. April wurde das traditionsreiche Haus komplett renoviert wiedereröffnet. Die gelungene Eröffnungsveranstaltung bot einen ersten Eindruck über die vielen Spezialitäten, die den Gast in „Lisas Welt“ bei Inhaberin Selhiza Hadzic, gelernte Köchin aus Bosnien und ihrem Team erwarten. Im Restaurant wird der passende Rahmen für alle Ansprüche und Wünsche geboten, ob Essen zu zweit oder Familienfeierlichkeit. Balkantypische und deutsche Küche, frische Rhönforellen oder Lammespezialitäten finden sich ebenso auf der Karte wie viele weitere Köstlichkeiten. Neben der behaglichen Gaststube mit

42 Sitzplätzen steht der Saal mit bis zu 100 Sitzplätzen für Veranstaltungen und Feiern jeder Art zur Verfügung.



Bei schönem Wetter lädt die Terrasse ein, die herrliche Rhöner Luft und die Spezialitäten von „Lisas Welt“ zu genießen.

„Lisas Welt“ Gaststätte & Pension im Haus Hohe Rhön, Inhaberin: Selhiza Hadzic, Wüstensachsen, Tanner Straße 18, 36115 Ehrenberg (Rhön), Tel. 0 66 83 / 2 50, Fax 0 66 83 / 91 95 32, info@lisas-welt.net, www.lisas-welt.net, Öffnungszeiten: Mi. - So. 11.30 - 22 Uhr, Mo. + Di. Ruhetag (außer an Feiertagen)

Abb. zeigt den gut besuchten Biergarten am 1. Mai



„Es soll wieder Leben in den Gasthof einkehren“, sagten sich Georg Wohlfahrt und Karlheinz Lürzel, beide aus Sulzfeld stammend und mit besonderer Bindung zum seit 2003 leer stehenden Traditionswohnhaus „Hirschen“. Die beiden beschlossen das ehrgeizige

Projekt der Umbauarbeiten mit jeder Menge Unternehmerrgeist anzupacken und das Haus zu neuem Leben zu erwecken. Mit dem neu gestalteten Tanzsaal, ideal auch für das dörfliche Theaterspiel, wird für Geburtstags- und viele andere Familienfeiern ausreichend Platz geboten. Vereine können wieder am traditionellen

### Aus Dornröschenschlaf erweckt

Ruine AURA

Schon von Weitem sticht die aus dem 17. Jahrhundert stammende Burgruine Aura ins Auge. Seit April erstrahlt die dortige Gaststätte in neuem Glanz. Das jung vermählte Pächterehepaar, der gelernte Koch Andreas und Hotelfachfrau Johanna Büttner haben monatelang renoviert. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. In alten Gemäuern und stilvoll gemütlichem Ambiente erstrahlt ein neuer Glanz als passender Hintergrund für die kulinarischen Köstlich-



keiten, die mit frischen Zutaten auf den Tisch kommen. Eine Kombination aus traditionell fränkischen Gerichten im Zusammenspiel mit mediterraner Küche kennzeichnen die Spezialitäten des Hauses. Kaffee und Kuchen oder deftige Brotzeiten zur Stärkung für Spaziergänger runden das Angebot ab. Die Räumlichkeiten können auch für Familienfeiern und andere Festivitäten gebucht werden.

Café und Restaurant „Ruine Aura“, Andreas und Johanna Büttner, An der Burg 181, 97717 Aura an der Saale, Tel. 0 97 04 / 60 12 62, Öffnungszeiten: Di. - Sa. 12 - 23 Uhr, So. 11 - 23 Uhr, Mo. Ruhetag

### Ankommen und Wohlfühlen

Rhöner Landhotel „Haus zur Wasserkuppe“, Wüstensachsen

Das familiär geführte Hotel befindet sich am Ortsrand des Luftkurortes Wüstensachsen, dem höchstgelegenen Luftkurort der Rhön. Mit dem Motto „Ankommen und Wohlfühlen, Erholung für Körper und Geist“ wird ein außergewöhnliches Familienflair geboten in Verbindung mit Komfort und Gastfreundlichkeit. Ob Entspannen oder sportliche Aktivitäten, das Haus ist idealer Ausgangspunkt für vielerlei Unternehmungen. Auch für kleine Gäste steht ein komplett ausgestatteter Kinderspielplatz, Spiel- und Liegewiese zur Verfügung. Von Frühjahr bis Spätherbst ist der sonnige und windge-

schützte Biergarten geöffnet, in dem regelmäßig Frühstücken mit Weißwurst, Brezel und natürlich frisch gepapptem Rother Pils oder Münsterstädter Kloster Urstoff stattfindet. Das Restaurant lockt mit einer Vielzahl köstlicher Gerichte und Rhöner Spezialitäten. Dazu die monatlich wechselnde gesonderte Spezialitätenkarte.



Rhöner Landhotel „Haus zur Wasserkuppe“, Thomas und Kerstin Röder, Luftkurort Wüstensachsen, Schafsteiner Straße 25, 36115 Ehrenberg (Rhön), Tel. 0 66 83 / 6 00, Fax 0 66 83 / 2 15, haus-zur-wasserkuppe@t-online.de, www.haus-zur-wasserkuppe.de, Öffnungszeiten: Restaurant täglich 8 - 23 Uhr, Warme Küche bis 21 Uhr

### Neuer würdiger Dorfmittelpunkt

Landgasthof „Zum Hirschen“, Sulzfeld

Ort ihre Versammlungen abhalten, auch das „Kesselfleischessen“ soll wieder stattfinden. Ein Raucherzimmer wurde geschaffen, die Küche vergrößert und erneuert und in der Biergartenzeit laden 60 Plätze unter Bäumen zur Einkehr ein. Mit der Eröffnung wurden die Wirtsleute Klaus Brückner und Ursula Fellenstein-Brückner vorgestellt.

Landgasthof „Zum Hirschen“, Klaus Brückner und Ursula Fellenstein-Brückner, Dorfplatz 10, 97633 Sulzfeld, Tel. 0 97 61 / 39 50 77, Öffnungszeiten: Mo. und Do. - Sa. ab 11 Uhr, Mi. ab 16 Uhr, Di. Ruhetag