



Wildflecken (oz/gü) – das Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge in Oberbach war viele Monate eine Baustelle. Die Tourist-Information, der RhönLaden und das RhönCafé wurden umgebaut. Am 23. September werden die neuen Räumlichkeiten feierlich eröffnet.

„Wir haben diesen Termin ganz bewusst ausgewählt“, sagt Thorn Plöger, Geschäftsführer der Rhön GmbH. Das Unternehmen hat seinen Sitz in der ehemaligen Grundschule Oberbach und betreibt seit Februar 2017 die Tourist-Information, seit April 2017 den ehemaligen Regionalladen und das Café. „An diesem Tag findet im Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge der ‚Tag der Regionen‘ statt“, fügt Plöger hinzu. Seit Jahren schon präsentieren sich Ende September das Unesco Biosphärenreservat Rhön, der Naturpark Bayerische Rhön sowie regionale Direktvermarkter und Erzeuger mit ihren Produkten im Haus der Schwarzen Berge. So auch diesmal.

Der Bad Kissinger Landrat Thomas Bold wird am 23. September um 10 Uhr aber nicht nur den Tag der Regionen eröffnen, sondern bei einem feierlichen Festakt mit geladenen Gästen die umgebauten Räume für die Öffentlichkeit freigeben. Musikalisch unterhält dabei die Blaskapelle Oberbach, die anschließend bis 13 Uhr aufspielt. Zwischendurch lockert Gabi Gröschel aus Bad Neustadt das Programm mit ihren in Mundart vorgetragenen Gedichten und Anekdoten auf. Um 13.30 Uhr zeigen die Paare der Trachtengruppe Weisbach Rhöner Tänze – etwa den Stopp-Galopp, den Ländler und „Wo ist das Gergle?“. Ab 14 Uhr laden die Rucksackmusikanten zum Mitsingen ein und sorgen bis Veranstaltungsende um 17 Uhr für gute Stimmung im Festzelt am Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge.

Im und ums Haus verteilt werden etwa 25 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Mit von der Partie sind „alte Bekannte“, wie der Bio-Hof Gensler aus Poppenhausen, Karin Witzel vom Wildkräuterreich aus Hammelburg oder der Obsthof Müller aus Modlos, genauso wie einige neue Anbieter – der Drechsler Werner Schneider aus Münnerstadt oder die Rhöner Frische aus Mitgenfeld. Außerdem informiert Daniel Albrecht aus Mellrichstadt über Mountainbike-Touren in der Rhön, während Daniela Mültner vom gleichnamigen Biobauernhof aus Nordheim Bio-Holunderprodukte vorstellt. Für kleine Kinder wird sie einen kleinen Laufradparcours vorbereiten. Größere Mädchen und Jungen können sich beim Kinderschminken in wilde Tiere oder Fantasiewesen verwandeln lassen oder beim Naturpark Bayerische Rhön mehr über die „Rhöner Pilzwelt“ und den Rotmilan erfahren. Der Pilzsachverständige Otmar Diez aus Sulzthal gibt am Nachmittag zudem Auskunft zu Pilzfragen und bestimmt auch mitgebrachte Exemplare. Über die Naturwacht und deren Arbeit informieren die Ranger aus dem Unesco Biosphärenreservat Rhön.

Wer die Arbeit der Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement kennenlernen möchte, hat am „Tag der Regionen“ ebenfalls Gelegenheit dazu. Die Mitarbeiterinnen informieren an ihren Ständen unter anderem darüber, was beim Einrichten einer Ferienwohnung zu beachten ist und wie diese anschließend in verschiedenen Kategorien – etwa barrierefrei, Bett und Bike und Wanderbares Deutschland – zertifiziert werden kann. Außerdem erfahren die Besucher, wie regionale Produkte mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnet werden. Schließlich wird auch vorgestellt, wie die Rhön GmbH die Rhön bewirbt.

Kulinarisch wird am Tag der Regionen ebenfalls einiges geboten sein. Die Spezialitätenmetzgerei Alles aus Frauenroth versorgt die Besucher mit Gegrilltem und der Frauenrother Lammpfanne. Eine Fischplatte

bietet die Rhönforellenzucht „Schwarze Berge“ an. Vegetarisches gibt es im neuen RhönCafé ebenso wie Kaffee und Kuchen. Fans Rhöner Biere (und solche, die es werden wollen) kommen am „Bierigen Feuerwehrauto“ von Nicole Seemann und der Initiative „Wir sind Rhöner Bier“ auf ihre Kosten. Das Weingut Lange Schloss Saaleck schenkt neben Weinen und Secco auch frischen Federweißer aus.



Für seine hausgemachten Nussecken ist das Café im Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge bekannt. Auch im neuen RhönCafé dürfen sich die Besucher darauf freuen. Foto: Kathrin Kupka-Hahn.