

# UNSERE SCHÖNE HEIMAT

Die SUPERillu-Serie

## Ein Sommer-Wochenende in der Thüringer Rhön



Ein Leben in freier Natur: Von April bis in den Dezember hinein streift Arnd Schilling mit seinen rund 600 Rhönschafen durch die Bergwiesenwelt der Vorderen Rhön

Sanfte Höhenzüge, weite Blicke: Folgen Sie unseren Reportern Michael Schoepperl und Michael Handelsmann in die thüringische Rhön, ein **Geheimtipp** im Reigen der deutschen Mittelgebirge

**D**er überzeugendste Rasenmäher der Region hat vier Beine, Wolle auf den Hüften und einen pechschwarzen Schädel. Und würden sie öfter mal das Schnäuzchen aus den saftigen Bergwiesen heben – die Rhönschafe würden wohl ebenso wie wir über die beeindruckenden Fernsichten der Thüringer Rhön staunen.

Eine kleine Anhöhe, unweit von Kaltengewestheim. Es ist sommerlich schwül. Und

FOTO: Michael Handelsmann/SUPERillu



**Unser Tipp**  
Keine Ballungsräume, kaum Luftverschmutzung: Die Rhön ist ein Paradies für nächtliche Sterngucker. Wo das am besten funktioniert, erfahren Sie auf einer Info-Seite der Tourismusverbände: [www.sternenpark-rhoen.de](http://www.sternenpark-rhoen.de)

Willkommen in der Vorderen Rhön in Thüringen, wo die Natur die schönsten Spielplätze bereithält – finden jedenfalls die Strohballen-Springer Arthur (l.) und Luis

# Der stille Hochrhöner, wo man Äste knacken und Vögel zwitschern hört

Fortsetzung von Seite 25

Berry hat echt gut zu tun. Denn kaum liebäugelt der drahtige Hütehund mit einer kleinen Siesta, schallt Herrchens Ruf markerschütternd über die sanfte Hanglage: „Berry, bleib in der Furche!“ Also wetzt der treue Berry wieder los, fegt in atemberaubendem Tempo an der Schafherde vorbei und hält die Tiere so im Karree zusammen. Als „genügsam und bestens mit dem rauhen Rhönklima zurechtkommend“ beschreibt Arnd Schilling seine für die Region so typischen Tiere. Und seinen Job als Schäfer als „schönste Möglichkeit, in und mit der Natur zu leben“.

Es ist gar nicht so lange her, da musste man suchen, um solch stattliche Herden zu finden. Doch inzwischen grasen wieder mehrere Tausend der „Schwarzsädel“ auf Bergwiesen und Kalkmagerrasen. Als hübscher Blickfang für Touristen und als „Landschaftspfleger“ einer ganzen Region. Wie sich überhaupt diese etwas abseits liegende Ecke der Rhön – der Massentourismus bricht sich eher rund um die Hessische Wasserkuppe oder ums bayerische Bad Kissingen Bahn – erst peu à peu ihrer Reize und Stärken zu vergewissern scheint. „Idyllische Landschaft in ruhiger Lage.“ Was anderswo oft nur noch dem Wunschdenken findiger Marketingstrategen entspricht – hier, von Dermbach bis runter zum Dreiländereck rund um den 813 Meter hohen Ellenbogen, hat der Satz noch seine Berechtigung.

In Bernshausen, einem 120-Seelen-Dorf etwas östlich von Dermbach, lassen wir heute unseren Ausflug beginnen. Dass der kleine Ort weiß Gott nicht als verschlafen gelten kann, liegt an den Heidingers. In sechster Generation kurbelt die sympathische, hoch engagierte Familie den ländlichen Tourismus an. Zwei feine Landhotels, Ferienwohnungen, ausgezeichnete Gastronomie. Dazu ihre Stockborn Ranch am Ortsausgang, von der aus herrliche (geführte) Ausritte ins Pleßtal, zur Badestelle am nahen Schönsee oder zur markanten Stoffelskuppe möglich sind (alle Infos via [www.gruene-kutte.de](http://www.gruene-kutte.de)). Ein Wohlfühlort in familiärer Atmosphäre. „Die Vorderrhön hat eben noch dieses Ursprüngliche“, schwärmt Juniorchefin

Mandy Heidinger: ausgedehnte, offene Hochflächen inmitten eines Mosaiks aus Laubwäldern, landwirtschaftlichen Flächen, stillen Dörfern und kleinen Gewässern wie der Felda oder der nahen Bernshäuser Kutte, einem Angelparadies und zudem einem der tiefsten Einsturzseen Deutschlands.

Es ist eine Gegend, die man sich erwandern muss. Einer der schönsten Pfade, der durch diese Region führt, ist der mit einem gelborangen Ö gekennzeichnete Hochrhöner. Ein insgesamt 180 Kilometer langer Premium-Wanderweg, der das thüringische Bad Salzungen mit dem bayerischen Bad Kissingen verbindet. Ein Stück des Wegs, nämlich die knapp 40 Kilometer von Bernbach bis Kalten-sundheim, haben wir uns ein bisschen genauer angesehen. An der Bernshäuser Kutte vorbei sind wir einem knackigen Anstieg folgend aufs und übers 578 Meter hohe „Horn“ gewandert. In Wiesenthal haben wir uns mit Berthold Vogt verabredet, Chef des Dermbacher Hotels



## Hier schlafen Sie gut

„Zur Grünen Kutte“ heißt das schöne Landhotel, in dem Sie u. a. Gundi (l.) und Mandy Heidinger willkommen heißen (DZ ab 70 Euro). Hauptstr. 9, 36457 Bernshausen, Tel. 036964/82346

„Sächsischer Hof“. Er ist gebürtiger Hessen-Rhöner. Einer, der augenzwinkernd sagt, dass er „1990 die Flucht in die entgegengesetzte Richtung angetreten hat“, längst aber zum glühenden Fan der Thüringer Rhön geworden ist, durch die er seine Gäste auch gern persönlich und kundig lotst.

Wir streifen durch einen Landstrich, den sie hier die „Wiesenthaler Schweiz“ nennen, genießen die Fernsichten zum Nebelberg, wandern an zahlreichen von



45 Meter tief, fünf Hektar groß und bei Anglern sehr beliebt: die Bernshäuser Kutte. Wer dem Hochrhöner folgt, streift diesen schönen See



Picknick mit Fernblick auf dem 670 Meter hohen Gipfel des Gläserbergs: Wanderführer Berthold Vogt (r.) und SUPERillu-Autor Michael Schoepperl



Wer dem geschwungenen Ö folgt, erwandert weite Teile der Region auf dem Hochrhöner (180 km lang)

FOTOS: Michael Handemann/SUPERILLU



Die Musik hat ihm über Jahrzehnte den Takt vorgegeben. Jetzt ist es Töchterchen Eva-Sophie, die für Dr. Hans Aschenbach das Wichtigste im Leben ist. Zusammen sind sie im malerischen Dermbach heimisch geworden

## Sängerknaben, Schnitzermädels und der Ort, an dem Hemingway seine prächtigste Rhönforelle angelte

Fortsetzung von Seite 27

Orchideen und der rhöntypischen Silberdistel gesäumten Wiesen vorbei – mitten hinein in den Ibengarten. Wo die Namengebenden, bis zu 600 Jahre alten Eiben von noch mächtigeren Buchen überschattet werden. Wo man, wie es Vogt auf den Punkt bringt, „allein ist mit Vogelgezwtischer und Astknacken“. Ein paar steile Anstiege warten, aber dafür ist's hier angenehm schattig. Immer wieder erzählen Schautafeln vom Leben des „Rhönpaulus“, einer Art Robin Hood der Region. Einem 1780 hingerichteten Räuber, der laut Sage den Armen gab, was er den Reichen nahm, und der hier, in einer Höhle, sein Versteck hatte. Aus dem Wald heraus erreichen wir schließlich Glattbach, wo sich die Felder durch ein weites Tal schlängelt. Ein Bach, dessen Forellenreichtum 1931 sogar einen weltgewandten Angler wie Ernest Hemingway fasziniert haben soll und wo über einem plötzlich der seltene Rotmilan seine Bahnen zieht und die Sonne warme Schatten auf die Fachwerkpracht des kleinen Ortes wirft.

**Nächster Halt ist Dermbach.** Allein schon von seiner Größe her so was wie die „Hauptstadt“ der Vorderen Rhön: Schlossanlage, prächtige Kirchen, Heimatmuseum. Ein Ort, an dem einer, der auf der ganzen Welt unterwegs ist, ein Stück „echter Heimat“ gefunden hat: Dr. Hans Aschenbach, Amerikaner mit fränkischen Wurzeln. Ein Dirigent, der sein Handwerk u. a. bei Leonard Bernstein lernte. Weltweit gefeierter Tenor. Orchesterchef. Ein geschätzter musikalischer Weltenbummler, ob in Washington oder Weimar. Seit zehn Jahren ist sein Dreh- und Angelpunkt Dermbach, „ein Ort, wo ich gebraucht werde“. Wo er in der Arbeit mit Orchestern und Chören mithelfen will, einen „stabilen kulturellen Raum“ aufzubauen. Legendär seine Komposition und Inszenierung des Dermbach-Musicals „Rhönpaulus“, das leider erst wieder 2018 auf dem Spielplan steht.

**Über die Dermbacher Klippen** sind wir später auf den Gipfel des 670 Meter hohen Gläserbergs gewandert. Wo das Team des Rhönklubs die Dermbacher Hütte (20 Schlafplätze, Imbiss nur So. ab 10 Uhr)



Sophia Keidel legt mit dem Schnitzseisen letzte Hand an ihren Dino. In Empfertshausen durchläuft sie an der Schnitzschule eine dreijährige Ausbildung zur Holzbildhauerin. Der Ort ist seit jeher als Zentrum der Schnitzkunst bekannt



Die Chefs der Rhönbrauerei Dittmar, Christel und Julian Reukauf (links), bewirten ihre durstigen Besucher nach getaner Brauhaus-Führung in einem Raum mit alter Kupferhaube und Hopfenschmuck an der Decke



Heiko Möllerhenn, Wirt im Gasthof „Zur Guten Quelle“ in Kaltensundheim, hat ein Kochbuch mit Rezepten aus der Rhön geschrieben – Restexemplare des „Bestsellers“ (9,80 Euro) gibt's bei ihm. Tel. 036946/3850

FOTOS: Michael Handelmann/SUPERILLU



Familie Heidinger betreibt in Bernshausen auch die Stockborn Ranch und bietet Westernreiten und geführte Ausritte in die Rhön an. Vom 23. bis 25. Juni 2017 laden sie zum 12. Rhöner Country-Festival



Blick auf die Barockkulisse der Probstei Zella. Hier gibt's auch Infos zum Biosphärenreservat Rhön



Viele Legenden ranken sich um den „Rhönpaulus“. Details erfährt man u. a. auf Schautafeln im Ibengarten, einem Teilstück des Hochrhöners



Die kleinen Dörfer im Umfeld der Vorderen Rhön, wie hier der Ort Glattbach inmitten des schönen Feldatals, bezaubern mit beeindruckender, liebevoll sanierter Fachwerkarchitektur

## Die Cowboys von der Stockborn Ranch und Paulus, der Robin Hood der Rhön

Fortsetzung von Seite 29

betreibt. Ein Aufstieg, der mit einem tollen Rundumblick bis nach Nordhessen und zum Rennsteig belohnt wird.

Etwas südlicher, bei Andenhausen, muss man sich entscheiden, ob man der Kuppenrhön ins Hessische folgt oder – wie wir – der Langen Rhön zum Südwestzipfel Thüringens. Immer wieder bieten sich Abstecher an: nach Zella etwa, wo nicht nur eine historische Propstei mit schönem Kräutergarten und eine imposante Barockkirche (wird innen gerade saniert!) auf einen warten, sondern auch ein Informationszentrum des Biosphärenreservats Rhön (Di. – Fr. ab 9, Sa./So. ab 13 Uhr).

Unweit davon lohnt ein Spaziergang durch das „Holzschnitzerdorf“ Empfertshausen, wo sich neben privaten Werkstätten und Ateliers auch die einzige Schnitz-



schule Ostdeutschlands findet. Wie die Schnitzerei reicht auch die Kunst des Bierbrauens ins 19. Jahrhundert zurück. In Kalttenordheim brauen sie seit 1875 im Familienbetrieb ihr legendäres Rhönbier, vom klassischen Pils bis zum kernigen Doppelbock, der hier als „Black Revival“ ins Glas fließt. Eine Führung durch die Rhönbrauerei Dittmar (2 Std. inkl. Verköstigung, 8 Euro, [www.rhoenbrauerei.de](http://www.rhoenbrauerei.de)) ist ein Muss. Und ein süffig-schönes Finale einer Thüringer Rhön-Wandertour obendrein.

### Hier essen Sie gut

Dennis Friedrich (l.), der Küchenchef des Rhönhotels „Sächsischer Hof“, pflegt die gutbürgerliche Küche und bevorzugt regionale Produkte. Auch die Bachforelle Müllerin-Art mit Schwenkartoffeln und Salatteller (15,80 Euro) zog ihre letzte Bahn in der Rhön. Mi.–Sa. ab 17, So. ab 11.30 Uhr, Bahnhofstraße 2, 36466 Dermbach, Tel.: 036964/831111, [www.saechsischer-hof.com](http://www.saechsischer-hof.com)

Nächste Woche: Folgen Sie unseren Heimatboten entlang der Freiberger Mulde

## Rhöner Fleischhöttes

So serviert man diese regionale Spezialität im Landgasthof „Zur Guten Quelle“ in Kaltensundheim

### Zutaten

- 1,2 kg Kartoffeln • 100 g Dickmilch oder saure Sahne • 300 g Schweinegehacktes • 2 Zwiebeln • 1 altbackenes Brötchen • 150 g Schinkenspeck • 3 Stängel Lauch • 1 Ei • Salz • Pfeffer

### Zubereitung

1. 800 g Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Das Wasser aus der Masse auspressen und diese kalt stellen.
2. 400 g Kartoffeln waschen, schälen und weich kochen. Die gekochten Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in Fäden pressen. Beide Kartoffelmassen unter Zugabe von 100 g Dickmilch oder saurer Sahne vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Füllung: Zwiebeln klein hacken. Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken, dem Schweinegehackten zugeben, mit Salz

und Pfeffer würzen und durchkneten. Die Masse zu 4 bis 6 Kugeln formen und mit dem Kartoffelteig ummanteln, in der Pfanne (etwas flach gedrückt) goldbraun anbraten. In der vorgeheizten Backröhre die Fleischhöttes bei 180 °C, ca. 45 Minuten durchbraten.

4. Die „Lauchbrüh“ (Lauchsoße): Schinkenspeck in 0,5 Liter Wasser kochen. Wenn er weich ist,

herausnehmen. Lauch klein schneiden und in der Brühe weich kochen, mit einem Mixstab noch heiß pürieren. Ein Ei in die Masse geben und mitmixen. (Diese Masse nicht mehr kochen!) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Serviervorschlag: den gebratenen Kloß auf einem Teller öffnen und mit der Lauchsoße übergießen. Guten Appetit!



## Brause auf Lübzer Art.

Alkoholfrei – mit 5,5 % Frucht.



Von hier. Natürlich.