



Bitte lächeln!

Hier geht es
Ihnen gut ♡!



*Gasthof - Pension
„Zur Krone“
6411 Ehrenberg-Seiferts
(Rhön)
Tel.: 0 66 83 - 2 38*



trenzners fernhaus

trenzners fernhaus

Wohnungsbauamt
Wohnungsbauamt

EF-JT-105



Eußenhausen - Meiningen



Hochrhönstraße - Frankenheim

Zonen- -Grenze

HIER IST
DEUTSCHLAND
NOCH GETEILT
AUCH DRÜBEN
IST
DEUTSCHLAND!



Günthers Blick zum Rockenstuhl



Theobaldshof





Hessen

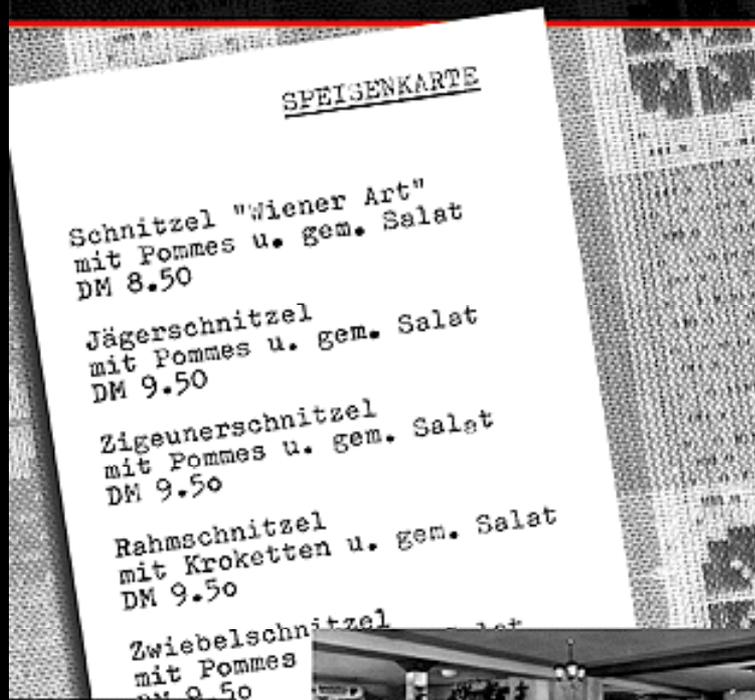
Thüringen

Bayern





Es(s) war einmal ...



Speisekarten mangelt es oft an Individualität. Die Produkte sind standardisiert und austauschbar – für den Gast ergibt sich keine besondere Bindung an den Betrieb.











Rhönshaf – verlockend für Landschaftspfleger und Gourmets / Verein Natur- und Lebensraum Rhön wirbt

Artenschutz per Speisekarte

Ehrenberg-Seiferts (bh)
Die Erhaltung des Rhönshafes ist ein besonderes Anliegen in einem Konzept, das der Verein Natur- und Lebensraum Rhön dem heimischen Gastgewerbe im Gasthof „K...“ in Seiferts vorstellte.

Neben heimischen Forellen, Schnäpsen und Bieren sollen Spezialitäten vom Rhönshaf nun vermehrt die Speisekarten hiesiger Lokalitäten bereichern. Dadurch wolle man die Haltung dieser alten Schafrasse fördern, die Kulturlandschaft Rhön pflegen und Arbeitsplätze sichern, wie Vereinsgeschäftsführer Dieter Popp erklärte.

Dr. Hubert Beier, Geschäftsführer des Kreisbauernverbandes Fulda/Hünfeld, sowie W. Thoman vom Tierzuchtamt Würzburg gingen näher auf den Ende der 50er Jahre bis auf ein aussterbeverträgliches Minimum geschrumpften Rhönshaf-Herdbestand ein. Man erkenne die Tiere an ihrem schwarzen Kopf mit seinen kurzen schwarzen und glänzenden Stichelhaaren. Am besten sei es weiß. Beim Rhönshaf handele es sich um eine Landschaftsrasse mit durchschnittlichen Leistungen, die sich besonders für die Landschaftspflege eigne.

Sie passe ausgesprochen gut in rauhe Mittelgebirgslagen, besitze eine hohe Fruchtbarkeit, eine gute Fleischleistung, feste Klauen, ein kräftiges Fundament sowie eine hervorragende Widerstands- und Anpassungsfähigkeit.

Die Fleischqualität des Rhönshafes wurde als gut und gegenüber anderen Schafrassen als etwas wildbretähnlich bezeichnet. Über die Vielfalt von Menüvariationen sprach Ernst Voit, staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt und Koch aus dem Bereich Ökologie und Umwelt der Industrie- und Handelskammer Frankfurt. Zu diesem bekömmlichen Lamm-



Wenn es nach dem Verein Natur- und Lebensraum Rhön geht, soll das Rhönshaf künftig nicht nur auf den Weiden rund um die Wasserkuppe, sondern auch auf den Speisekarten der heimischen Gastronomie einen festen Platz finden.
Foto: Karl-Heinz Burkhardt

gehalt sollte der Koch auf Mehlschwitzen verzichten, aber viel mit heimischen Gemüsen, Salaten und Getreide arbeiten.

Der Wanderer verlange heute bei seiner Einkehr im Lokal Produkte aus der Heimat auf der Speisekarte und stelle damit erst eine Beziehung zur Natur und Umwelt her, äußerte Landwirtschaftsdirektor Eckhardt Engert vom Hessischen Landwirtschaftsministerium. Vielfalt, Besondere-

mehr denn je gefragt. Spezialitäten aus der Rhön können seiner Meinung nach alle vier Begriffe vereinen.

Die Landesregierung unterstütze die Landwirtschaft, indem sie regionbezogene Produkte zu entwickeln und die nötige Infrastruktur einzurichten helfe. Man beteilige sich ferner an Innovationsprogrammen für Spezialitätenentwicklungen, von denen auch die Landwirtschaft profitiere und

Landwirtschaft beteiligt sei.

Im unterfränkischen Ginöls besuchte man den Vollerwerbslandwirt Josef Kolb, der seit 1985 eine Rhönshafherde in Zusammenarbeit mit dem Bund Naturschutz (BUND) in Bayern aufbaut. Der BUND kaufte ein 32 Hektar großes mosaikartig strukturiertes Gelände mit blumenreichen Wiesenflächen, Hecken, Waldparzellen, Buchen- und Erlenwald, Quellen, Bachläufen, Flachmooren, Naßwiesen und Hohlwegen zurück. Auf dem 550 bis 750 Meter hoch gelegenen Gelände, das unmittelbar an das 2200 Hektar große Naturschutzgebiet „Lange Rhön“ anschließt, war der Bau einer Feriensiedlung geplant gewesen.

Kolb betreibt heute mit 180 Muttertieren plus Nachzucht eine Koppelzaunhaltung nach einem vorgegebenen Beweidungskonzept, in dem die Pflanzenvegetation eine besondere Rolle spielt. Auch die Mahd ohne Düngung und ein später Schnittzeitpunkt sind bei dieser extensiven Haltungsweise wichtig.

Heute werden in Bayern 2500 bis 3000 Rhönshafe gehalten. In Hessen nannte man die Zahl von 7000 Rhönshafen. Man sei froh über diese Entwicklung, zumal das Rhönshaf viele Ökosysteme mitpräge. Geschäftsführer Jürgen Popp faßte abschließend zusammen, in einem neuen Landtourismus gehe es um die Stärkung der Region mittels eines attraktiven Naturraumes, einer naturnahen Landwirtschaft und der Originalität eigener Natur.

Man müsse im Angebotsprofil des Landtourismus die hochwertig aufbereiteten Natur- und Kulturerlebnisse vermitteln. Zu regionalen Spezialitäten gehöre eben auch das Rhönshaf. Vielleicht gelinge es einmal, daß wieder eine oder mehrere Wanderschäfereien über die Hochflächen der Rhön zögen, äußerte Popp das

Ein unerwarteter Rhönschaf-Boom freut die Gastwirte und bereitet den Züchtern Kopfzerbrechen

Jetzt vom Aufessen „bedroht“

Von Rüdiger Ewald

Fulda (Ihe)
Bis vor fünf Jahren war die Rasse Rhönschaf vom Aussterben bedroht. Ein neuer Boom in der Rhön führt jetzt dazu, daß die Überlebenschancen der „Öko-Rasenmäher“ nicht unbedingt wachsen.

Weil unter Osthessens Gourmets das wohlschmeckende, wildartige Fleisch immer mehr Freunde gewinnt, können Schäfer und Vermarkter die rasant gestiegene Nachfrage nicht mehr befriedigen. „Das Rhönschaf ist jetzt



Bis vor fünf Jahren war das Rhönschaf vom Aussterben, jetzt ist es vom Aufessen bedroht. Foto: dpa

vom Aufessen bedroht“, meint der Gastronom Jürgen Krenzer augenzwinkernd.

Zwar haben mehrere Gastwirte in Ehrenberg-Seiferts und anderen Orten in der Umgebung ihre Speisekarte „wegen Fleischmangels“ drastisch zusammenstreichen müssen, doch zur Panik besteht nach Ansicht von Natur-

Josef Kolb, Landwirt aus Oberelsbach-Ginöls, der zusammen mit vier Kollegen die „Rhöner Landspezialitäten GmbH“ zur Vermarktung der Schafe gegründet hat, bedauert, daß er nicht mehr liefern kann. Zusammen mit dem Bund Naturschutz engagiert sich der Schäfer seit sechs Jahren für die schwarzköpfige, vierbeinige Rhönerin.

„In der Rhön gibt es nach einem Tief im Bestand in den 50er Jahren mit nur noch 300 Tieren wieder rund 1000 Rhönschafe. Wir haben jetzt 300 Muttertiere. Um die Fleischnachfrage decken zu können, müßte die Herde doppelt so groß sein“, erklärt Kolb. Die langsam wachsende Rasse, die sich von zusätzlichen Kraftfuttergaben nicht beeindrucken läßt, braucht rund zehn Monate bis zur Schlachtreife. Bei anderen Schaffrassen geht dies bedeutend schneller.

Für Feinschmecker ist es völlig unverständlich, daß das Schaffleisch bei den Rhönern einen schlechten Ruf als Arme-Leute-Küche hatte. „Im vorigen Jahrhundert“, sagt Dieter Popp vom Biosphärenreservat-Trägerverein „Natur- und Lebensraum Rhön“, „wurde das Fleisch an französischen Höfen und in Restaurants von Paris und London besonders geschätzt“.

Nach einer Rhönlamm-Präsentation im vergangenen Jahr für die Chefköche der Region fanden sich einige wenige Gastronomen, die den Schritt zum Rhönfleisch wagten. Der Erfolg war durchschlagend. Die Pioniere unter den „Rhönschafgastronomen“ finden immer mehr Nachahmer unter ihren Kollegen.

Eine Entwicklung, mit der auch Optimisten nicht gerechnet hätten. Schon der Preis für das Fleisch allein sorgte für Skepsis unter den Köchen. „Im Großmarkt zahle ich für die Keule aus Neuseeland ein Viertel des Preises“, sagt Krenzer. Und dennoch kommt der Gastronom auf seine Kosten. Die Nachfrage nach Rhönschafprodukten steigt. Für die Schäfer ist diese Entwicklung erfreulich – das Halten von Rhönschafen lohnt sich wieder.



krenzers **wirtsstube**

Wenn dich alle für deine Ideen
auslachen - dann bist du
auf dem richtigen Weg!

Jürgen H. Krenzer











unser Service-Team zu „lammsam“ ist
nach Dose umdrehen!



**Rhönerlebnis
PUR!**

Gasthof „Zur Krone“
Das weltweit erste „Rhönschat-Motel“

Eisenacher Straße 24
D-36115 Ehrenberg-Seifers/Rhön
Tel. (0 66 83) 9 63 40 · Fax 14 82
www.rhoenerlebnis.de
eMail: info@rhoenerlebnis.de





KRASS

Apfeltischwein ausgebaut aus
krassen Apfelsorten von Rhöner
Streuobstwiesen (enthält Sulfite)


krenzers **apfel**
Jürgen H. Krenzer

krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seiferts Charge 33+44-52/2020
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

11,1 vol%

AD 20.03.2021
33+44-52/2020

0,75l

KUSS

Fruchttischwein ausgebaut in
krenzers rhön aus Äpfeln von
Rhöner Streuobstwiesen sowie
Johannisbeeren (enthält Sulfite)


krenzers apfel
Jürgen H. Krenzer

krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seiferts
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

10,8 vol%
AD 08/20
Charge 3.2/2019

0,75l


krenzers rhön



FRÜH

Handgelesenes Lagerbier
aus Vollkornmalz, Hopfen und
Weizen. Geschmacksvoll,
geringer Sauerstoff.

 **BRUNNEN**
Brewery

Stärke: 12%
Bitterwert: 35 EBU
Energiegehalt: 42 kcal/100ml

0,75l
0,75



SPÄT

Apfel-Trauben-Tischwein aus
Äpfeln von Rhöner
Streuobstwiesen (enthält Sulfite)
Später Burgunder &
Später Bostkoop

 Krenzers apfel
H. Krenzer

Krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seefern
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

11,5 vol%
ABV (23°)
0,75l



BIRNOUT

Apfeltischwein ausgebaut
mit reifen Rhöner Birnen
natürlich von Rhöner
Streuobstwiesen (enthält Sulfite)

 **krenzers apfel**
Jürgen H. Krenzer

krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seiferts
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

9,7 vol%
AD 20/03/20
Charge 21/02/2020
0,75l

krenzers rhön



DANKE

Apfel-Tischwein aus
Äpfeln der Sorte Bohnapfel
von Rhöner Streuobstwiesen
(enthält Sulfit)


krenzers apfel
Jürgen H. Krenzer

krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seiferts
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

10,7 vol%
AD 08/20
Charge 62/2019

0,75l

SCHÖN!

Apfeltischwein ausgebaut aus
Äpfeln der Sorten Boskoop &
Kaiser Wilhelm natürlich von
Rhöner Streuobstwiesen
(enthält Sulfit)


krenzers apfel
Jürgen H. Krenzer

krenzers rhön
36115 Ehrenberg-Seiferts
(0 66 83) 9 63 40
www.krenzers-rhoen.de

10,3 vol%
AD 08/20
Charge 62/2019

0,75l

EXIT

EXIT
→











POWER
TO THE
BIO
BAUER





Neu ab 29. Juni

100% Hotel
wir kochen mit Leidenschaft
für unsere Hausgäste

Das Restaurant öffnet à la carte
nur sonntags 12 Uhr + 14 Uhr
Wir bitten um Reservierung

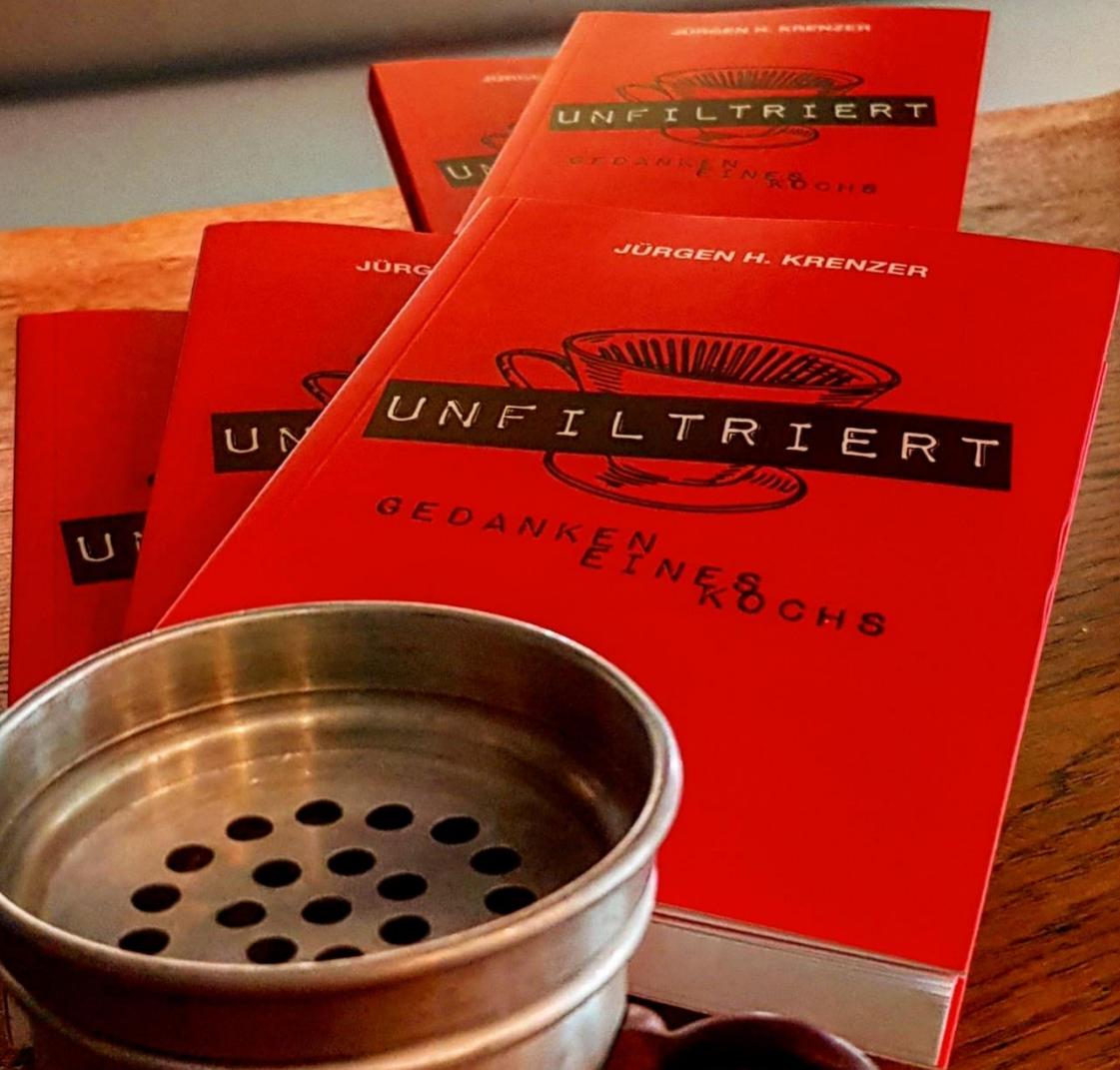












JÜRGEN H. KRENZER

JÜRGEN

JÜRGEN H. KRENZER

UN

UNFILTRIERT

UN

GEDANKEN
EINES
KÖCHS



 krenzer 40


krenzer 40

0,5l alc 6,4%vol
Da hab ich jetzt
Bock drauf!
Mindestens haltbar bis
Tag: | 6 | 12 | 18 | 24 | 30 | Monat: | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | Jahr: | 19 | 20 | 21 | 22 | 23



JAMAÏKA

J. H. Krenzer ©
®

WHITE F.C. Apfeldessertwein



**MÖCHTEN SIE
DEN CHEF
SPRECHEN,
ODER LIEBER
JEMANDEN,
DER SICH
AUSKENNT ?**

dwvc
Maxum 2



„Herr Krenzer – Ihr Personal ist gerade dabei, Ihren Ruf zu ruinieren“

Verfasst am 09.08.2016 von Jürgen Krenzer

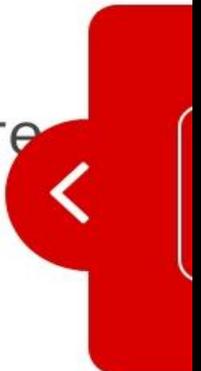


Am ersten Tag seines Urlaubs bekommt Jürgen Krenzer eine SMS: Seine Mannschaft sei im

Trennung tut gut

Fazit: Wir brauchen mehr Mut. Mut, um uns von manchen Gästen oder Kunden zu trennen. Ich habe das getan. Abschied von emotionalen Tretminen und Gefühlsterroristen. Die ziehen dich und deine Leute nur runter. Weg damit. Tut weh. Sehr weh. Hilft aber. Und zwar sofort.

Und wir brauchen Mut zum Entspannen. Abschalten. Urlaub machen. Sich Auszeiten gönnen. Egal was passiert. Und was soll schon passieren? Es gibt noch etwas Wichtigeres als unser Unternehmen. Nämlich uns. Und unsere Familie!



Bewerbung als Chef

Wie wäre es denn mal mit einem "Job", wo man leben und aufleben kann?



Bewerbung als Ihr neuer Chef

Seiferts, 14. Dezember 2013

Liebe zukünftige Mitarbeiterin, lieber zukünftiger Mitarbeiter,
hiermit bewerbe ich mich als ihr neuer Chef.

» määhr...

Und genau deshalb benötigen wir ab sofort Verstärkung:

...auf Basis Vollzeit, Teilzeit oder auch 400.- Euro **pfiffige Bedienungen mit Spaß am Service** (m/w) - gerne auch Seiteneinsteiger/in, Schüler/in, Student/in - wichtig ist, das man Menschen mag ;-)

sowie ebenfalls auf Basis Vollzeit, Teilzeit oder auch 450.- Euro **einen Menschen der gerne mit Begeisterung und Leidenschaft für andere leckeres Essen zubereitet** - das muß nicht unbedingt ein gelernter Koch oder eine Köchin sein ;-)

...und ab August 2014 (ggf. auch früher)
zwei **Azubis zum Hotelfachfrau/mann**
eine/einen **Azubine/Azubi zur/zum Köchin/Koch**

Ich freue mich sehr, ihnen meine kreativen Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen. Gerne stelle ich mich auch persönlich vor. Bitte schicken Sie mir eine E-Mail auf krenzer@rhoenerlebnis.de, rufen mich unter 0170/3052747 an oder hinterlassen mir eine Botschaft auf meiner Mailbox.

Herzlichst

Ihr

Jürgen H. Krenzer

P.S.: Am liebsten stelle ich Menschen ein, die besser sind als ich. Aber das sollte keine allzu große Hürde sein ;-)

« Zurück






King's Crown

PASSIERTE TOMATEN

Passata di Pomodoro



ÖKO-TEST
BESSERE GUT LEBEN
King's Crown
Passierte Tomaten
sehr gut
Ausgabe 1/2010

Energiewert
22 kcal

1%

Trockensubstanz 8%

Serviervorschlag

PASSIERTE TOMATEN

Zutaten: Tomaten, Salz

Mindestens haltbar bis zum

Bestandtag 5/2011

Tomaten



King's Crown







www.scheissreferent.de