

# DACHMARKE RHÖN

Die Marken der Rhön in den  
Landkreisen Bad Kissingen, Fulda, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

AKTUELLE PRESSEMITTEILUNG  
09.12.2016



In der Küche der „Rhöner Botschaft“ in Hilders entstanden anlässlich der 2. „ESS-mESS“ wahre kulinarische Köstlichkeiten aus der Region. Zur Aktion mit über 40 Ausstellern hatte Björn Leist (Mitte) eingeladen, der das Hotel mit seinen beiden Restaurants bereits in dritter Generation gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin führt.

Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön / Carsten Kallenbach



# Rhöner Kulinarik als Genussgipfel zwischen rustikal und anspruchsvoll

2. „ESS-mESS“ in der „Rhöner Botschaft“ in Hilders / Über 40 Aussteller

**HILDERS / RHÖN. Über 500 Gäste kamen dieser Tage in das Hotel & Gasthaus „Rhöner Botschaft“ nach Hilders, um Highlights regionaler Kulinarik zu genießen. Küchenchef Björn Leist hatte nach dem großen Zuspruch im vergangenen Jahr erneut zur „ESS-mESS“ eingeladen – einer Aktion, die auch von zahlreichen Partnerbetrieben der Dachmarke Rhön unterstützt wurde.**

Die regionalen Produzenten präsentierten außergewöhnliche sowie genussvolle Lebensmittel und Getränke, Schmuck sowie Lifestyle-Accessoires. „Wer immer noch nicht erkannt hat, welche herausragenden Schätze und Superlative die Rhön zu bieten hat, dem wollen wir sie im Rahmen unserer ‚ESS-mESS‘ als ein Genussgipfel zwischen rustikal und besonders anspruchsvoll vor Augen führen“, sagte Björn Leist, der das Hotel mit seinen zwei Restaurants in dritter Generation gemeinsam mit Lebensgefährtin Michelle Bremer führt. Mit der „ESS-mESS“ möchte Leist in erster Linie beweisen, dass die Rhön nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch ein wahres Juwel ist. Gleichzeitig fasziniert Björn Leist, dessen Hotel auch Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön ist, der Netzwerkgedanke, einmal im Jahr Genießer, Stammgäste, Freunde der Rhön und Zulieferer aus allen Bereichen der Genüsse zusammenzubringen.

An den insgesamt 40 Ständen, die sich auf drei Etagen verteilten, fanden die Besucher auch einen Info-Stand der Dachmarke Rhön und als weitere Partnerbetriebe die Hochstift-Brauerei Fulda, den Mineralbrunnen RhönSprudel, den Bioland-Hof Rönshausen und das Hotel-Restaurant-Café „Peterchens Mondfahrt“ auf der Wasserkuppe. Neben der Verkostung der Getränke boten Küchenchefin Yvonne Kollmann und Koch Uwe Thee von „Peterchens Mondfahrt“ zum Probieren kulinarische Leckereien wie Schweinefilet auf Pastinakenpüree mit Champignonrahmschaum und gepoppter Schweinschwarte oder auch Forellenröllchen im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree mit Meerrettichschaum an.

Aufgrund der großen Besucherresonanz auch bei der 2. „ESS-mESS“ sowie der größeren Ausstellerzahl haben Björn Leist und sein Team im Jahresprogramm 2017 das 3. Event dieser Art bereits für Sonntag, 26. November 2017, fest eingeplant.