Ein starkes Partnernetzwerk

Über 200 engagierte Betriebe, die fünf Rhön-Landkreise in Bayern, Hessen und Thüringen und das Biosphärenreservat Rhön arbeiten im Verein **Dachmarke Rhön e.V.** eng zusammen. Gemeinsam wird hier über die Markenentwicklung entschieden.

Die **Dachmarke Rhön GmbH** ist für das Markenmanagement zuständig. Sie vernetzt die Partnerbetriebe und unterstützt sie durch gemeinsame Vermarktungsaktivitäten. Daneben achtet sie auf die Einhaltung und Weiterentwicklung der Qualitätskriterien.

Die Zeichen der Dachmarke Rhön

stehen für

- geprüfte Qualität des Biosphärenreservats,
- regionale Herkunft und handwerkliche Verarbeitung,
- faire Preise für Mensch und Natur,
- heutige und künftige Arbeits- und Ausbildungsplätze,
- vielfältige Natur- und Kulturlandschaft.

Wertvoll. Sinnvoll. Das Beste aus der Rhön.

Willkommen in der Mitte!

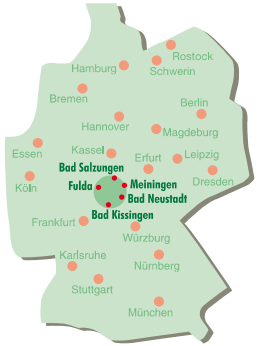
Alle wichtigen Informationen zur Rhön, zum Biosphärenreservat, zu den touristischen und kulturellen Angeboten und zur Dachmarke Rhön finden Sie auf dem zentralen Internetportal der Rhön **www.rhoen.de**

Impressum und Kontakt:

Dachmarke Rhön GmbH
Oberwaldbehrunger Str. 4
97656 Oberelsbach

Tel. 0 97 74/91 02-16 u. -35
Fax 0 97 74/91 02-21

info@dachmarke-rhoen.de
www.marktplatzrhoen.de



Gestaltung: z-vision Katja Zinn, Bischofsheim-Wegfurt · Gedruckt auf Papier mit 70% PEFC-Anteil.

Wertvoll. Sinnvoll. Das Beste aus der Rhön.

Dachmarke Rhön

Land der offenen Fernen – Biosphärenreservat

Höher und höher geht es hinauf. Saftig grüne Wiesen schmiegen sich in das sacht aber stetig ansteigende Bergland. Und dann – unvermittelt – öffnet sich der Blick und schweift weit und frei hinaus in die Ferne: Land der offenen Fernen, Landschaft von atemberaubender Schönheit!

Jahrhunderte lang hat der Mensch die Rhön beackert und bearbeitet, so dass eine einzigartige, offene Kulturlandschaft entstanden ist. 1991 wurde die Rhön von der UNESCO als Biosphärenreservat ausgezeichnet und damit auch Modellregion. Das Zauberwort heißt Nachhaltigkeit: die Verknüpfung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Bedürfnissen.

Dachmarke Rhön – Qualität des Biosphärenreservats

An diesem Punkt setzt die Dachmarke Rhön an. Wir unterstützen engagierte Rhöner Betriebe bei der Vermarktung von nachhaltig hergestellten und zugleich qualitativ hochwertigen Produkten nach dem Motto „Schutz durch Nutzung“.

Indem wir darauf achten, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung in der Region stattfindet, erhöhen wir die regionale Wertschöpfung. So bleibt nicht nur mehr Geld und Arbeit in der Rhön, sondern auch ein gutes Stück Natur und Kultur erhalten.

Qualitätssiegel Rhön

Rhöner Lamm, Weideochsen, Hausmacher-Wurst, Honig, Apfelsaft, Mineralwasser, edle Brände, Bierspezialitäten und vieles mehr ist zum Inbegriff für Lebens(mittel)qualität geworden. Mit Kreativität und Sorgfalt wird ein Feuerwerk des guten Geschmacks geschaffen. Vorbildlich wirtschaftende Erzeuger, Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe von Lebensmitteln sowie Gastronomie-, Handwerks- und Dienstleistungsunternehmen zeichnen wir mit dem Qualitätssiegel Rhön aus. Voraussetzung ist die Erfüllung der jeweiligen Qualitätskriterien der Dachmarke Rhön, die wir regelmäßig kontrollieren.

Biosiegel Rhön

Mit dem Bio-Siegel Rhön zeichnen wir regionalen Rohstoffbezug, hervorragende Qualität **und** ökologische Erzeugung aus. Denn bio ist nicht gleich bio! Erst die Kombination von bio und regional garantiert alle Vorzüge, die Bio-Produkte im besten Fall mit sich bringen: ökologische Erzeugung zu fairen Preisen bei kurzen Wegen. Hier gilt: Nähe schafft Vertrauen.

Alle Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön leisten direkt oder indirekt einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der natürlichen und kulturellen Ressourcen, wie zum Beispiel Landschaftspflege und Artenvielfalt, Klimaschutz und sauberes Wasser, regionaltypische Handwerkskunst, Rezepte, Feste und Bräuche. Indem Sie bei ihnen einkaufen und einkehren, schützen Sie auch ein Stück einzigartige Kulturlandschaft!

Zusatzprädikat Silberdistel

Die **Silberdistel** ist eine freiwillige Zusatzzertifizierung für unsere Gastronomiebetriebe. Bei der Vergabe wird vor allem der regionale Wareneinsatz in Küche und Keller sowie das Angebot an regionaltypischen Gerichten als Maß angesetzt. Achten Sie darauf, wenn Sie eine echte „Rhöner Genusstour“ erleben wollen!

Regionaler Wareneinsatz

30 %	40 %	60 %

www.marktplatzrhoen.de

Ganz bequem von zu Hause aus können Sie sich auf unserer Internetseite über die Angebote unserer Betriebe informieren und, wenn Sie möchten, direkt bestellen. Auch die Herkunfts- und Qualitätskriterien für die einzelnen Branchen und Produkte sind dort veröffentlicht.

Natürlich finden Sie die Produkte auch vor Ort in den Partnerbetrieben oder in Rhöner Regionalläden und in unseren Gastronomiebetrieben. Bei speziellen Anfragen hilft Ihnen das Dachmarken-Management gerne weiter.