



6



30



18



22



36



46



50



56

Inhalt **HERBST 2017**

DIE RHÖN ENTDECKEN

- 6–11 **Die Perle der Rhön**
Wo ein Riese gewütet haben soll
- 12–17 **Monstermäßig unterwegs**
Auf gewaltigen Tretrollern die Rhön erleben
- 18–21 **Wo die Heidelerche singt und die Heuschrecke das Schaf-Taxi nimmt**
Der Schäferweg bei Oberkatz
- 22–25 **Auf den Spuren Karls des Großen**
Die Fränkische Saale

KRÄUTERKUNDE

- 26–29 **Das Super-Männlein**
Hagebutten geben der Erkältung keine Chance

RHÖNER GLANZPUNKTE

- 30–35 **Mit buntem Schmuck ins Tal**
Ein Besuch auf dem Viehtrieb in Simmershausen
- 36–40 **Bella Italia in der Rhön**
Natürliche Gewürzmischungen aus Wartmannsroth
- 42–45 **Grenzenlose Rhön**
Eindrucksvoller Blick zurück durch den eisernen Vorhang
- 46–49 **Märchenschloss zum Miterleben**
Das Wasserschloss Unsleben
- 50–55 **Närrisches Fachwerkstädtchen**
Wasungen hält seinen Wurzeln und Traditionen die Treue

WILDE RHÖN

- 56–61 **Kleines Tier mit großem Anspruch**
Die Rhön-Quellschnecke
- 62–65 **Vitaminbomben mit Mehrwert**
Die Streuobstwiese in Dörrensolz begeistert mit über 150 Apfelsorten

GENUSSVOLLE RHÖN

- 66–71 **Naschen erlaubt!**
Hartwig Buß kocht ein leckeres Herbstmenü

KREATIVE RHÖN

- 72–76 **Blühender Armschmuck**
Marlies Piechotka filzt ein besonderes Armband

RHÖNER ALLERLEI

- 77 **Buchtipp**
- 78 **Abo**
- 79 **Marktplatz**
- 80–84 **Veranstaltungskalender**
- 86–87 **Rhöner Gemeinden**
- 88–89 **Gastgeberverzeichnis**
- 90 **Vorschau & Impressum**

Sie finden uns jetzt auch bei Facebook und Instagram:

facebook.com/rhoenmagazin
 rhoen_magazin

ZUM TITELBILD



Riesenschirmling – Speisepilz mit Hut

In Mischwäldern und bevorzugt an Waldrändern findet man ihn bis in den späten Herbst hinein: den Riesenschirmling. Mit seinem großen, hellbraun gesprenkelten Hut ist er unschwer zu übersehen. Ein weiteres Markenzeichen: ein weißer, verschiebbarer Ring, der seinen Stiel umschließt. In der Küche ist der angenehm mild und nussartig schmeckende Pilz ein geschätzter Vertreter.

Besonders beliebt: Die Zubereitung als Schnitzel – der Hut wird nach dem Waschen paniert und ausgebacken. Sein Stiel ist hingegen nicht essbar, er schmeckt zäh und holzig. Außerdem sollte der Hut nicht roh verzehrt werden. Unser Exemplar auf dem Titelbild hat es sich im Waldgebiet um Wasungen gemütlich gemacht.