



6



12



26



36



42



54

# Inhalt HERBST 2019

## DIE RHÖN ENTDECKEN

**6–11 Hornklänge und Hufgetrappel**  
Eine Fahrt mit der Postkutsche ist eine zauberhafte Reise in die Vergangenheit

**12–16 Schnaps, das war sein letztes Wort**  
Wandern auf den Spuren des Rhöner Whiskys

**18–21 Aus Liebe zur Heimat**  
Die Eheleute Deschauer holen die Kunst nach Geisa

## KRÄUTERKUNDE

**22–25 Kraftbündel für Körper und Geist**  
Die Ringelblume heilt alle Wunden

## ADVERTORIAL

**32–35 Wasser ist nicht gleich Wasser**  
RhönSprudel Mineralwasser sorgt für geschmackliche Harmonie beim Weingenuß

## RHÖNER GLANZPUNKTE

**26–31 Den Wein im Blut**  
Weinlese auf dem Weingut Lange in Hammelburg

**36–41 Von Burgen, Dichtern und Fossilien**  
Kaltensundheim hält allerlei Überraschungen parat

**42–47 Belana, Laura & Co.**  
Auf dem Rhönhof Wingenfeld werden im Herbst die Kartoffeln geerntet

## LESERFOTO

**48–49 Lesefoto des Magazins**  
Die Rhön in Bildern

## WILDE RHÖN

**50–53 Von Punkt zu Punkt**  
Marienkäfer suchen in der kalten Jahreszeit ihre Winterquartiere

**54–59 Auf der Suche nach Pfifferling und Co.**  
Pilze sammeln mit Otmar Diez von der Naturschule in Sulzthal

**60–61 Leckerer mit Pilzen**

## GENUSSVOLLE RHÖN

**62–67 Herbstliche Genüsse**  
Oliver Brell verwöhnt mit Rhöner Spezialitäten

**68–71 Von der Knolle bis zu den Samen**  
Der Fenchel ist ein Wunder der Vielfalt

## KREATIVE RHÖN

**72–76 Herbstlichter**  
Stimmungsvolle Windlichter selbst gestalten

## RHÖNER ALLERLEI

**77 Buchtipps**  
**78 Informationsstellen der Rhön GmbH**  
**79 Marktplatz**  
**80–84 Veranstaltungskalender**  
**84 Datenschutz**  
**85 Abo**  
**86–87 Rhöner Gemeinden**  
**88–89 Gastgeberverzeichnis**  
**90 Vorschau & Impressum**

Sie finden uns auch bei Facebook und Instagram:

facebook.com/rhoenmagazin  
 instagram.com/rhoen\_magazin

## ZUM TITELBILD



## Krause Glucke

Es ist ein genussvolles Vergnügen im Herbst: Im duftenden Wald nach Pilzen suchen und aus den gesammelten Köstlichkeiten ein leckeres Essen zubereiten. Doch Vorsicht! Manch ein Speisepilz hat einen giftigen Doppelgänger. Die Krause Glucke in unserem Körbchen auf dem Titelbild ist relativ leicht zu identifizieren und schmeckt gebraten oder gekocht herrlich aromatisch.