Wiesbadener Kurier

Heidenrod (Kreis Rheingau-Taunus)

wir sind VRM

Wie die Taunusbrödler regionale Gastronomie stärken wollen



© Thorsten Stötzer

Regionale Küche für Gäste und Einheimische: Die Taunusbrödler wollen Betriebe im Untertaunus vernetzen. Auch ein „Speed-Dating“ für Erzeuger und Gastronomen ist im Gespräch.

3. November 2026 – 07:00 Uhr

2 min

Thorsten Stötzer

Untertaunus. Apfel und Wild als Leitprodukte? Das würde durchaus passen zu den „Taunusbrödlern“. Doch die aus sieben Betrieben bestehende Gruppe ist zu einem anderen Ergebnis gekommen: „Vielfalt macht uns in der Region aus.“ Das soll spürbar und schmackhaft werden. Zum neunten Mal im laufenden Jahr treffen sich die Brödler bereits an diesem Tag und können nun ein Logo vorweisen. Brödler ist apfelrot geschrieben, noch mehr beherrscht Grün den Schriftzug. Damit verbunden ist das Versprechen auf handwerklich gemachte und leckere Produkte, die touristische Angebote erweitern.

Vom „Aufbau ländlicher Strukturen“ ist in der Runde um Tourismus-Koordinator Robert Carrera etwas geschäftsmäßiger die Rede. Letztlich ist es das Ziel, dass Erholungssuchende im Untertaunus die Wertschöpfung beleben; vielerorts haben sie bislang kaum eine Gelegenheit, um für Umsatz zu sorgen. Das will die Interessengemeinschaft ändern und zwar koordiniert. „Wir brödeln jetzt gemeinsam“, heißt es. Brita Hankammer vom Hofgut Georgenthal bei Steckenroth spricht von einem „Schulterschluss“, nicht jeder müsse ein Einzelkämpfer sein. Auch Kreis und Gemeinden sollen mitreden können.

Die Steuerungsgruppe der Taunusbrödler besteht jedoch durchweg aus Selbstständigen, sie setzen den Schwerpunkt zuerst auf Kulinarik. Dabei werde „die ganze Kette betrachtet“ von Erzeugern und Lieferanten bis zu Gastronomen und Übernachtungsbetrieben, erklärt Thorsten Rausch vom Hof Alla Cava in Laufenselden. Es gelte, einen „Dornröschenschlaf“ zu beenden, was außer Touristen den Einheimischen nutze, wenn sie attraktive Angebote in ihrer Nähe finden. Die Initiative will wachsen und wendet sich daher an weitere Leistungsträger über die Homepage https://www.westtaunus-touristik.de/geniessen/die-taunusbroedler/. Jedes aufgelistete Mitglied stehe als Ansprechpartner parat.

Bei der geografischen Dimension wollen die Brödler flexibel bleiben. Zunächst denken sie an den Untertaunus, eine Ausdehnung nach Osten sei denkbar wie bei den Regio-Genuss-Wochen, die im Oktober wieder im Kalender standen und aus denen die Gruppe hervorgegangen ist. Rasch ist die Arbeit an einem kulinarischen Konzept gefolgt. Nach einer Idee Rauschs wurde im Januar ein Berater aus Österreich eingeladen für einen zweitägigen Workshop auf dem Hof Alla Cava und in der Atzmannhütte in Dickschied mit finanzieller Unterstützung von TAG und Kreis.

Brödler planen Social-Media-Auftritte mit Fachmann

Sehr wichtig ist die Außendarstellung. Mit einem externen Fachmann wollen die Brödler Social-Media-Auftritte erarbeiten. Neben dem gesamten Projekt sollen die Betriebe und ihre Inhaber in Porträts einzeln zur Geltung kommen mit ihrer Persönlichkeit, um die Identifikation zur Region charakteristisch nahezubringen. Auch Unterschiede dürften deutlich werden. Für weitere potenzielle Mitwirkende wird eine Informationsveranstaltung vorbereitet, die schon einen festen Termin hat am 23. Februar 2027. „Einfach und unkompliziert“ soll es zugehen.

Über das gesamte Konzept für die Taunusbrödler hinaus sollen Erzeuger und Verwerter von regionalen Lebensmitteln zusammenfinden. Um die nötigen Kontakte zu ermöglichen, ist im Gespräch, ein „Speed-Dating“ zwischen den Akteuren zu organisieren. Eine ähnliche solche Veranstaltung gab es noch vor der Zeit der Brödler im Jahr 2024, das Hofgut Georgenthal stellte seinerzeit die Plattform für den Austausch.

TS Thorsten Stötzer