

„Der Rhön-Räuber lebt noch“

Diana Möller leitet den Vertrieb der Spirituose neben ihrem Job als Hotelchefin



Die gebürtige Fuldaerin Diana Möller ist froh, dass der Rhön-Räuber „ihr“ Schnaps ist. Fotos (2): Ulrich Schmid

FLIEDEN (ud) Das kleine Männchen mit struppigem Haar und Bart, das zwischen drei Rhöndisteln steht, hat schon manches Abenteuer erlebt. „Aber der Rhön-Räuber lebt immer noch“, sagt Diana Möller, die vor sieben Jahren die Lizenz zur Herstellung des gleichnamigen Kümmeldestillats vom Deutschen Patentamt erwarb.

Tot gesagt wurde ihr Produkt, eine Mischung aus Kümmelschnaps und Honig, auf dessen Flaschenetikett das zerzauste Männchen grinst, schon häufig. „Das sind aber nur Gerüchte, die unregelmäßig immer wieder einmal auftauchen“, sagt die 31-jährige gebürtige Fuldaerin, die jetzt in Karben ein Restaurant samt Hotel übernommen hat. „Früher habe ich nie zu schätzen gewusst, was für ein Produkt ich damals erworben habe“, sagt die Frau mit den lebhaften Augen. Heute ist sie froh, „dass es mein Schnaps ist“.

Verwinkelt und spannend, wie es sich für einen anständigen Räuber gehört, sind die Wege, die der zerzauste Geselle auf den Schnapsflaschen in mehr als drei Jahrzehnten zurückgelegt hat. Und auch seine Besitzerin hat bislang ein, gelinde gesagt, abwechslungsreiches Berufsleben hinter sich.

Vor über 30 Jahren erfand Dianas Vater Martin Möller den Rhön-Räuber, ein Destillat, das ohne künstliche Aromastoffe und Kristallzucker auskam. Eine Art Magenbitter, der aber auch die Frauen aufgrund des beigefügten Honigs auf den Geschmack brachte. 1980 wurde die Familie in Mittelkalbach ansässig, neun Jahre später zog

man nach Flieden-Rückers um.

Nachdem sich ihre Eltern 1994 getrennt hatten, übernahm Diana Möller, die bei Buhl Bürokauffrau gelernt hatte, mit 18 die Firma ihres Vaters. „Zu früh“, wie sie heute meint. Das junge Mädchen floh vor der Verantwortung, kehrte der Firma und der Region den Rücken. In der Zwischenzeit geriet der Rhön-Räuber ins Stolpern, drohte abzustürzen.

Um zu retten, was damals noch zu retten war, kündigte die damals 25-Jährige, sie war inzwischen Assistentin der Geschäftsführung in einem Hamburger Unternehmen, ihre Stelle in der Hansestadt, um dem Familienunternehmen samt Rhön-Räuber zu helfen.

Nach der geschäftlichen Trennung von ihrem Vater begann für Diana Möller am 1. Januar 2002 das große Abenteuer. Da die meisten Maschinen gepfändet waren, füllte sie drei Monate lang das Kümmeldestillat aus 600-Liter-Fässern mit dem Schlauch per Hand in Flaschen ab. Bis zu ihrem Geburts-

tag am 19. April, so hatte sie es mit ihrem Steuerberater vereinbart, sollte es Top oder Flop heißen. „Ich war damals hoch motiviert, habe tagsüber im Büro gearbeitet und abends den Rhön-Räuber abgefüllt. Die Kunden haben Vertrauen zu mir gefasst, der Betrieb kam in ruhigeres Fahrwasser“, erzählt sie.

Derzeit leitet sie den Vertrieb des Rhön-Räubers von ihrem jetzigen

Wohnsitz aus „per Fernbedienung“.

Dass es mit dem kleinen Kerlchen auf dem Etikett und dem 38-prozentigen Inhalt weitergehen

wird, dafür hat Möller bereits die Weichen in Richtung eines neuen Herstellers gestellt.

„Die Lizenz bleibt mein Eigentum, die Qualität wird nicht angetastet“, verspricht sie den Freunden der Spirituose. Und letztere hat Möller sogar im asiatischen Raum ausfindig gemacht.

Dort prosteten sich die Menschen mit dem „Lhön-Läubel“ zu.



Der Rhön-Räuber wurde oft tot gesagt, lebt aber noch.