

Die Wetterau - von Natur aus lecker!

Mit
Terminen
2020!



Wetterauer Landgenuss

Gastronomen

Erzeuger

Veranstaltungen



Der Wetterauer Landgenuss e.V.

Die Wetterau – von Natur aus lecker.

Da sind sich alle Gastronomen und Erzeuger des **Wetterauer Landgenuss e.V.** einig: Wir, die Vereinsmitglieder, arbeiten Hand in Hand, damit die Kunden unsere Wetterau auf ihrem Teller schmecken können. Essen ist stets mit Lust und Genuss verbunden – regionaler Genuss steht für vertrauenswürdige, heimische Produkte. Sie als Kunde schmecken die Kräuter und Gräser unserer Heimat im Fleisch des regionalen Metzgers. Salate und Gemüse, Getreide und Kartoffeln - hier auf dem Lande erleben Sie den Reichtum der Natur vor Ihrer Haustür. Kurze Transportwege ermöglichen wirklich Frische und reife Früchte entfalten ihren ganzen Geschmack auf Ihrer Zunge.

Lernen Sie die Menschen hinter den Produkten kennen, ihre Leidenschaft, ihre Überzeugung,... ihre Geschichte!



”

Kaufen Sie saisonal und regional – Sie fördern damit Mensch und Natur in Ihrer Region!

Ihr Wetterauer Landgenuss



Sie wollen mehr erfahren!

Kontakt zum Wetterauer Landgenuss:

www.wetterauer-landgenuss.de

kontakt@wetterauer-landgenuss.de

1. Vorsitzende: Reiner Neidhart

Tel: 06039-934443 · neidharts-kueche@t-online.de

Vereinsbegleitung: Dr. Ilona Gebauer

Tel: 06441-870546 · info@team-gebauer.de

Unsere Partner



Kreisausschuss des
Wetteraukreises

Fachdienst 4.1

Strukturförderung und Umwelt

Die Gastronomen

Seien Sie Herzlich Willkommen...

wir, die Gastronomen beim Wetterauer Landgenuss, bieten alles, was Leib und Seele zusammenhält. Eine Balance zwischen Tradition und Moderne, die von zünftigen Straußwirtschaften über gutbürgerliche Gasthäuser bis hin zur gehobenen Gastronomie reicht. Eines ist aber sicher, hier kommen vor allem Wetterauer Spezialitäten auf die Gabel. In unseren Lokalitäten erleben Sie, wie Genuss und Entspannung Hand in Hand gehen.

Natürliche Vielfalt die man schmeckt... mit Authentizität, tiefer Leidenschaft, Stolz und viel Freude an unserem Beruf - **das sind WIR** - die Gastronomen vom Wetterauer Landgenuss.

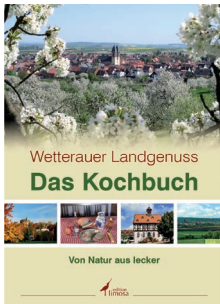
Wir sind gerne für Sie da!



”

Die regionale & saisonale Wetterauer Küche steht für Genuss im Einklang mit der Natur – einfach weil es besser „isst“.

Hubertus Schultz, Schlosshotel Gedern



Gebundene Ausgabe
EUR 19,90

ISBN-10: 386037561X
ISBN-13: 978-3860375617

Das Kochbuch: Von Natur aus lecker

Damit Sie auch zu Hause Wetterauer Geschmackserlebnisse mit köstlichen regionalen Produkten zubereiten können, haben wir das Wetterauer Langenuss Kochbuch geschrieben.

Köche, Erzeuger und viele mehr haben 140 Rezepte vom Rote-Beete-Eis über Wetterauer Dinkeltaler bis zu Lamragout vom Wetterauer Weidelamm zusammengetragen. Alle sind verständlich erklärt und leicht nachzukochen. Daneben erfahren Sie in den rund 20 Geschichten einiges über Straußwirtschaften, Apfelwein, die Auenlandschaft der Wetterau und Streuobstwiesen. Und auch für das Auge ist im Wetterauer Landgenuss Kochbuch etwas dabei, denn es ist bebildert mit Sehenswürdigkeiten, Festen und Landschaften aus der schönen Wetterau.

Rundum ein Genuss für alle Sinne!

A Bistro Restaurant Weinscheune

Urgemütlich genießen

Hauptstraße 184 · 61209 Echzell

Tel: 06008-7191 · www.weinscheune.net

B Caterevent Service

Frisch und lecker aus der Region

Gartenstraße 25 · 61206 Wöllstadt

Tel: 06034-1614

catereventservice@t-online.de

www.cater-event-service.de

Mittagstisch: Di. - Fr. von 11:30 – 14:00 Uhr

C Das Brunnenwärterhaus

Gehobene deutsche Küche

Am Sauerbrunnen 5 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-8699777

geschmackvoll@brunnenwaerterhaus.com

www.brunnenwaerterhaus.com

D Das Hermanns

Feldfrische- saisonale und regionale Küche

Römerstraße 1a · 61200 Wölfersheim

Tel: 06036-988750 · info@das-hermanns.de

www.das-hermanns.de

E Ducky`s Restaurant | Events | Hotel

Saisonale Küche von bodenständig
bis raffiniert

Ludwigstraße 17 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-7003188

www.duckys-bad-nauheim.de

F GenussScheune

Entspannt genießen

Sommerbachstraße 1

61203 Reichelsheim-Weckesheim

Tel: 06035-7095580

www.GenussScheune.de

G Gasthaus Zur Linde

Deftige Hausmannskost, Partyservice

Obbornhofener Straße 17

61200 Wölfersheim

Tel: 06036-824 · www.linde-wohnbach.de

H Hotel Restaurant Café

Schloss Ysenburg

Heimische Genussküche im Schloss

Parkstraße 20 · 61197 Florstadt-Staden

Tel: 06035-96760

www.schloss-ysenburg.de

I Hungener Käsescheune

Moderne hessische Regionalküche und
Käsespezialitäten

Brauhofstraße 3-7 · 34510 Hungen

Tel: 06402-5188572

www.hungener-kaesescheune.de

J Kreilingshöfchen
Hotel - Gartenlokal - Partyservice
Regionale Küche sommerlich genießen
Ritterstraße 3 · 61118 Bad Vilbel
Tel: 06101-9561843 · www.hotel-kreiling.de

K Bistro in der Keltenwelt am Glauberg
Heimatküche mit Aussicht
Am Glauberg 1
63695 Glauburg
Tel: 06041-8233016
bistro@keltenwelt-glauberg.de

L Landhaus Knusperhäuschen
Restaurant-Catering-Kochschule
Deutsche Freundschaftsküche zwischen
Tradition und Moderne
Lange Straße 45 · 63674 Altenstadt-Oberau
Tel: 06047-7797
www.landhausknusperhaeuschen.de

M Restaurant Neidharts Küche
Wohlfühlküche mit Niveau
Robert-Bosch Straße 48 · 61184 Karben
Tel: 06039-934443
www.neidharts-kueche.de

N Schlosshotel Gedern
Hotel - Restaurant - Kochschule
Innovative - regionale und saisonale Küche
Schlossberg 5 · 63688 Gedern
Tel: 06045-96150
www.schlosshotel-gedern.de

O 'es Hexehäusi
Straußwirtschaft und ländliche Gastronomie
hausgemachte, regionale Küche
Junkergasse 24
61191 Rosbach - Rodheim v.d. Höhe
Tel: 06007-7736 · www.es-hexehaeusi.de

P Straußwirtschaft Zum Gerippte®
Schmackhaftes aus der Region
Borngasse 30 · 61169 Friedberg-Ockstadt
Tel: 06031-3009 · www.zum-gerippte.de

Q Landgasthof zum Löwen – beim Philipp
traditionsbewusst, regionale Küche
Rathausstraße 6
35440 Linden – Leihgestern
Tel: 06403-62695 · www.beim-philipp.de

R Bastian`s
französisch, deutsche Küche-klassisch modern
Erbsengasse 16
61169 Friedberg Dorheim
Tel: 06031-6726551
www.bastians-restaurant.de

Deutsches Haus Hungen
Kaiserstraße 26 · Tel: 06402-9193

Die Erzeuger

Die Schätze der Wetterau können Sie sehen, fühlen und schmecken.

Der fruchtbare Boden sorgt für einen abwechslungsreich gedeckten Tisch mit ursprünglichen, gesunden Produkten, die von Natur aus lecker sind.

Hier gibt es von Frühling bis Sommer knackige Salate, frisches Gemüse, heimische Kräuter, Honig, Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln und Kirschen und zum Ende des Jahres Kürbis, Kohl, Äpfel und Quitten.

Schmecken Sie den Jahreszeitenwechsel dank einer Vielzahl an Wetterauer Produkten. So macht gesunde Ernährung Spaß!

Malerisch in den Wetterauer Hutungen grasende Schafherden bereichern ebenso unseren Speiseplan, wie das Fleisch von Wild-

schweinen und Damwild. Natürliche Qualität und Vielfalt, die Sie schmecken: nach alten Rezepten hergestellte Wurst, Geflügelfleisch aus moderner Zucht, oder auch frischer Fisch. Die Bienen freuen sich über unsere Streuobstwiesen und bedanken sich mit leckerem Honig.

Neben den ursprünglichen Produkten entstehen mit Liebe und Fachwissen und durch handwerkliches Können der Erzeuger erlesene Brände und Liköre, spritziger Apfelwein und Säfte. Dafür nehmen sich die Produzenten sehr viel Zeit. Denn nur so entsteht, mit einer guten Portion Leidenschaft, noch handwerklich Selbstgemachtes mit einzigartigem Geschmack.

Diesen Geschmack schätzen auch unsere Gastronomen, die ebenso mit den regionalen Erzeugern zusammenarbeiten wie diese untereinander.

”

*So entsteht unser „Wetterauer Genuss-Kreislauf“.
Decken auch Sie Ihren Tisch mit Produkten der
Wetterauer Erzeuger!*

Tanja Weingärtner, KräuterKrone



1 Hungener Käsescheune

Käse aus der Schaukäserei – handwerklich hergestellt, traditionell gereift

Brauhofstraße 3-7 · 34510 Hungen

Tel: 06402-5188572

www.hungener-kaesescheune.de

2 Jagdbetrieb Hoher Vogelsberg

Edle Wildfleisch-, Wurstwaren aus eigener Produktion sowie Catering

Im Mühlahl 16 · 61203 Reichelsheim

Tel: 06035-208714 · www.vb-jagd.de

3 Margarethenhof - Einkaufsbauernhof (Familie Kliem)

Eier, Kartoffeln, Nudeln u.v.m.

Frankfurter Straße 16

61184 Karben Kloppenheim

Tel: 06039-92460 · www.margarethenhof.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8 - 19, Sa. 8 - 15 Uhr

4 Marienhof Müller

Putenfleisch, Putenwurst, Damwild
Münzenbergerstraße 30 · 35410 Hungen
Tel: 06402-50300 · www.marienhof-puten.de

5 Weidmann & Groh, Edelobstbrennerei

Obstbrände, Liköre, sortenreine Apfelweine,
Apfelperlweine, Apfelschaumwein,
Ockstädter Kirschen
Ober-Wöllstädterstraße 3
61169 Friedberg-Ockstadt
Tel: 06031-13060
www.brennerei-ockstadt.de

6 Philippi´s Backstube

Backen nach handwerklicher Tradition
Thorsten Philippi e.K.
Marktplatz 4 · 61130 Nidderau
Tel: 06187-22586 · info@philippis-backstube.de
www.philippis-backstube.de

7 Schäferei Schmid

Lamm-Spezialitäten, Schaf-Milch,
Fell-Produkte
Unterweg 4 · 35516 Münzenberg-Gambach
Tel: 06033-95070 oder 0175-2061117
www.schaeferi-schmid.de

8 Spargel-Hofmann

Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren,
Brombeeren, Gemüse, Salate, Fruchtaufstriche,
Spirituosen, eingelegtes Gemüse
Römerstraße 1 · 61200 Wölfersheim-Södel
Tel: 06036-3650 · www.spargel-hofmann.de

9 Spargel- und Erdbeerhof Bär

Spargel, Erdbeeren, Konfitüren, Wurst,
pikant Eingelegtes, Spirituosen
Magarethenhof am Einsiedelweg
61184 Karben Burg-Gräfenrode
Tel: 06034-3883 · hcbauer@aol.com

10 Metzgerei Norbert Philippi

Fisch, Fleisch, Wurst
Obbornhofener Straße 17
61200 Wölfersheim-Wohnbach
Tel: 06036-824 · www.linde-wohnbach.de

**11 Straußwirtschaft Zum Gerippte®
Kelterei**

Apfelsaft, Apfelwein, frischer Most in der
Saison und verschiedene Seccos
Borngasse 30 · 61169 Friedberg-Ockstadt
Tel: 06031-3009 · www.zum-gerippte.de

**12 Kartoffelschälbetrieb und Hofladen
Fleischhauer / Weil**

Kartoffeln und Schälkartoffeln
Elsterhof
61203 Reichelsheim – Dorn-Assenheim
Tel: 06035-5515
elsterhof.fleischhauer@t-online.de

13 Winter's Hoflädchen

Feine Wurst, Fleisch- und Wildspezialitäten
Bruchenbrückenerstraße 8
61169 Friedberg-Bruchenbrücken
Tel: 06031-5929

14 Thomas Etzel

Lammfleisch und Lammwurstwaren
Stockheimer Straße 109
63674 Altenstadt-Lindheim-Enzheim
Tel: 06047-7819 · Hof-Etzel@web.de

15 Altstädter Fischteich

Räucherfisch und Frischfisch / Besatzfisch
Tobias Wagner (Fischwirtschaftsmeister)
Altstädter Feld
35516 Münzenberg-Gambach
Tel: 0170-8396452
www.altstaedter-fischteich.de

16 'es Hexehäusi

Brotaufstriche, eingelegtes Gemüse
Junkergasse 24
61191 Rosbach-Rodheim v.d. Höhe
Tel: 06007-7736 · www.es-hexehaeusi.de

17 Wetterauer Früchtchen

Hofcafe – Straußwirtschaft- Hofladen
Spargel, Erdbeeren, Himbeeren,
Süßkirschen, Hofeis
Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg
Tel: 06033-970325
www.wetterauer-fruechtchen.de

18 Mudda Natur - Der Unverpacktladen

Eier und Nudelspezialitäten
Steinweg 3 1/2 · 35037 Marburg
Tel: 06421-8855556
www.derunverpacktladen.de

Kleinerzeuger

Die Kelterscheune (Kelterei)

www.die-kelterscheune.de

Geflügelhof Nagel – Nudeln

Tel: 06035-6675

Hofgut Kapellenhof

Schafmilchprodukte
www.hofgut-kapellenhof.de

Imkerei Familie Ruppel

Friedberg-Dorheim · Tel: 06031-14655

Klaus Wolfgang – Hauskaninchen

63654 Büdingen · Tel: 06042-955705

Kulinarisch & Traditionell

www.kulinarischundtraditionell.de

Schäferei Guckelsberger

Bad Nauheim · Tel: 179-7753654

Veranstaltungen 2020

Nicht alle Veranstaltungen unserer Mitglieder stehen beim Druck der Broschüre fest. Schauen Sie deshalb auch auf unsere Homepage www.wetterauer-landgenuss.de, dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Veranstaltungen und Aktionen.

Frühlingserwachen vom 20. März bis 14. Juni

➔ **Freitag 20. März**

Käseschule „Frühlingserwachen“

Lernen Sie unter fachkundiger Anleitung, wie man traditionell Käse herstellt und stellen Sie aus einer großen Auswahl an frühlingshaften Kräutern und Gewürzen Ihren ganz persönlichen Käse her. Während kleiner Reifepausen dürfen Sie sich von unserem Flying Büffet mit passender Weinbegleitung verwöhnen lassen. Nach einer Führung durch unsere Schaukäserei und einer

Verkostung der verschiedenen Käsesorten gehen Sie nicht nur glücklich mit Ihrem eigenen Käse nach Hause, sondern auch mit Ihrem persönlichen „Hilfskäser-Diplom“. Los geht es um 17.00 Uhr in der **Hungener Käsescheune, Brauhofstr. 3-7, 35410 Hungen**. Der Preis pro Person liegt bei 69 €, inkl. Goody-Bag mit frühlingshaften Käsesorten. Wir bitten um telefonische Reservierung unter 06402-5188572 oder online unter www.kaesescheune.de



➔ **Freitag 27. März**

Kochkurs „Lamm mal anders – pfiffig, innovativ und genussvoll“

Kochkurs mit Hubertus Schultz in der Gewölbekeller-Kochschule des **Gederner Schlosses Schlossberg 5 in 63688 Gedern**. Beginn um 17 Uhr mit Übernachtung und Frühstück. Buchbar über die Genussakademie in Frankfurt www.genussakademie.com.

➔ **Samstag 28. März**

Raus in die Natur!

Der Sonnenaufgang war bereits um 06:09 Uhr! Die Natur kommt in Fahrt und wir ziehen einfach mit! Bei einer Waldexkursion im angrenzenden Revier erleben Sie die Wetterauer Natur in Wald und an den Feldern. Vollendet wird dieser Ausflug mit einem zünftigen Frühlings-Natur-Picknick. Wenn sie dabei sein möchten, kommen Sie um 10:00 Uhr mit festem Schuhwerk und angepasster Bekleidung ins **Landhaus Knus-**

perhäuschen Lange Straße 45 in 63674 Altenstadt-Oberau.

Die Veranstaltung endet gegen 15:00 Uhr. Der Preis pro Person liegt bei 15,00 € inkl. Picknick. Anmeldung bitte unter Tel.: 06047 - 7797 sowie online landhausknusperhaeuschen.de.

➔ **Sonntag 29. März**

Spätstück „Frühlingserwachen“

Von der Natur inspiriert, bringen wir die ersten Rezepte mit den 2020iger Kräutern auf den Tisch, dekorieren mit Frühlingsblühern und Co. Wir freuen uns auf den Start ins neue Jahr, seien Sie dabei. Dieses Spätstück für Genießer findet sonntags mit einer kleinen Gästegruppe an ausgewählten Terminen von 10:00 – 12:00 Uhr in der **GenussScheune Sommerbachstrasse 1 in 61203 Reichelsheim/Weckesheim** statt. Der Preis pro Person liegt bei 29,50 € inkl. Begrüßungssecco, Genuss Buffet, Getränkebar. Anmeldung und Informationen unter www.GenussScheune.de.



➔ **Sonntag 29. März**
Wetterauer Landfrühstück

Es erwarten Sie frühlingsfrische Köstlichkeiten unserer Region.
10-14 Uhr **Bistro in der Keltenwelt am Glauberg**. Mehr Infos und Reservierung www.bisto-keltenwelt.de oder unter Tel: 06041 8233016

➔ **Donnerstag 02. April**
Küchenparty Frühlingserwachen

Schauen Sie in die Brunnenwaerterhaustöpfe und genießen Sie einen wunderschönen Abend mit musikalischer Begleitung und allem was der Frühling zu bieten hat. Wer dabei sein möchte kommt um 18:00 Uhr ins **Brunnenwärterhaus Am Sauerbrunnen 5 in 61231 Bad Nauheim**. Der Preis pro Person liegt bei 26,80 €. Bitte melden Sie sich unter Tel: 06032-8699777 an.

➔ **Sonntag 19. April**
Frühlings Brunch

Angeregt durch die Zusammenarbeit mit kleinen Hofläden aus der Region und dem Wochenmarkt stellen wir jedes Buffet saisonal und individuell zusammen. Wir sind ein Familienbetrieb und unsere Arbeit zeichnet sich durch viel Handarbeit aus. Mit durchschnittlich 25 weiteren Gästen genießen Sie bei uns auf dem Lande einen gemütlichen Genusstag - bei schönem Wetter sitzen Sie zu dieser Jahreszeit schon im weitläufigen Naturgar-

ten. Der Brunch beginnt ab 11 Uhr (Ende 13.30 Uhr) in der **GenussScheune, Sommerbachstrasse 1 in 61203 Reichelsheim/Weckesheim** zu. Der Preis pro Person liegt bei 37,50 € inkl. Begrüssungssecco, Genuss Buffet, Getränkebar. Anmeldung und Informationen unter www.GenussScheune.de.

➔ **Sonntag 19. April**

Angrillen „Auf heißen Kohlen“

Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, auf unsere „heißen Kohlen“ kommt selbstverständlich nur das Beste aus der Region. Dazu servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Büffet aus verschiedenen Salaten, Brot und Dips. Los geht es um 12.00 – 15.30 Uhr in der Hungener **Käsescheune, Brauhofstr. 3-7, 35410 Hungen**. Der Preis pro Person liegt bei 24,50 €. Wir bitten um telefonische Reservierung unter 06402-5188572 oder online unter www.kaesescheune.de

➔ **Freitag 24. April**

Apfelwein im Weinglas

Norman Groh, der Wetterauer Apfelweinwinzer und der Landgenusskoch Reiner Neidhart geben ihr Bestes. Wissenswertes über Apfelwein und sinnliches aus der Küche mit Anekdoten von und über den Apfel. Kommen Sie um 19:30 Uhr ins Restaurant **Neidharts Küche Robert-Bosch-Straße 48 in 61184 Karben**. Es erwartet Sie ein 4 Gang Menü. Der Kostenbeitrag pro Person liegt bei 46,50 €. Reservieren Sie rechtzeitig, die Plätze sind begrenzt.

➔ **Samstag 2. Mai**

Koch trifft Markt

Wetterauer Landgenusskoch Reiner Neidhart zeigt seine Freude am Kochen mit saisonalen Produkten auf dem **Markt in Wölfersheim in der Marktscheune** zwischen 11.00 und 14.00 Uhr. Kommen Sie, lassen Sie sich unterhalten und schauen Sie einfach mal zu!

➔ Sonntag 3. Mai

Frühlingserwachen in KreilingsSommergarten

Kosten Sie die Vielfalt der sieben Frankfurter Kräuter. Wir servieren Ihnen die Grüne Soße klassisch und in kreativen Varianten. Wer dabei sein möchte, kommt ab 12 Uhr ins Kreilingshöfchen, Ritterstraße 3 in Bad Vilbel. Der Preis pro Person liegt bei 19,80 €. Bitte reservieren Sie unter 06101- 9561843 oder www.kreilingshoefchen.de.

Achtung, diese Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt.

➔ Sonntag 10. Mai

Wir sammeln die Zutaten für unseren Käse

Das **Hofgut Kapellenhof, Auf dem Alten Hof in 63546 Hammersbach**, lädt Sie um 10:00 Uhr zu einer kleinen Wanderung ein, bei der Sie viel Wissenswertes über einheimische Kräuter erfahren. Unter fachkundiger Anleitung werden verschiedene Wildkräuter gesammelt und deren Verwendungsmöglichkeiten

erklärt. Lassen Sie sich anschließend von unserem Käser erklären, welche Kräuter gut zu Käse passen und probieren Wildkräuter-Frischkäse sowie andere Schafmilchköstlichkeiten vom Kapellenhof. Der Kostenbeitrag liegt bei 15 € pro Person inklusive Verkostung und einem Kräuterjoghurt. Eine Reservierung unter info@hofgut-kapellenhof.de oder Tel: 06185-6959979 ist erforderlich.

➔ Sonntag 31. Mai

Erdbeerfest

Wir laden Sie ein zu unserem großen Erdbeerfest von 11:00 bis 17:00 Uhr im Betrieb **Wetterauer Früchtchen Altstädter Feld 1 in 35516 Münzenberg-Gambach**. Es erwarten Sie kulinarische Spezialitäten rund um Spargel und Erdbeere, die begleitet werden mit Live Musik vom Musikzug Muschenheim.

In der Wetterau zeigen sich die ersten Spargelspitzen

➔ Im April je nach Wetterlage

Die Königin hält Hof – Spargelanstich in der Wetterau – Pressegespräch

Spargelanstich auf dem **Spargel und Erdbeerhof Bär, Magarethenhof am Einsiedelweg in 61184 Karben-Burggräfenrode**. Wir beginnen um 11:00 Uhr mit Persönlichkeiten aus der Wetterau. So schmeckt die Heimat, der Wetterauer Lössboden gibt unserem Spargel den außergewöhnlichen Geschmack und macht ihn zu einem besonderen Genuss.



➔ Freitag 15. Mai

Wetterauer Landgenussabend mit dem Genuss für alle Sinne

Die Königin hält Hof, begleitet von der Wetterauer Mundartband S´Kapellsche. Es erwartet Sie Spargel vom Magarethenhof der Familie Bär in seiner besten Form. Variationen vom und mit Spargel, serviert und als Buffet in **Neidharts Küche Robert-Bosch-Straße 48 in 61184 Karben**. Heiteres vom Spargel zum Besten gegeben von Reiner Neidhart. Der Preis pro Person liegt bei 46,50 €. Reservieren Sie rechtzeitig, die Plätze sind begrenzt.

➔ **Sonntag 14. Juni**

„Der Spargel geht schlafen“

Zum Abschluss der Spargelsaison möchten wir das leckere Gemüse mit einem besonderen Event feiern. Begleitet wird der Spargel von gegrillten Besonderheiten vom Smoker. Das Buffet ist für Sie im **Ducky's, Ludwigstrasse 17 in 61231 Bad Nauheim** von 12:00 bis 14:30 Uhr gerichtet. Der Kostenbeitrag pro Person liegt bei 32,50 €. Wir bitten um Reservierung unter Tel: 06032-7003188 oder www.duckys-bad-nauheim.de.



Frühlingsfest in der Keltenwelt - die Region erblüht

➔ Auf dem weitläufigen Außengelände der **Keltenwelt am Glauberg, Am Glauberg 1 in 63695 Glauburg** erwarten Sie am 17. Mai kreatives Kunsthandwerk und allerlei Köstlichkeiten aus der Wetterau. Das Frühlingsfest ist von 10:00-18:00 Uhr.

Vom 01. bis zum 31. Mai suchen wir das Wetterauer Landgenussgericht

➔ Vom 01. bis zum 31. Mai erwartet Sie in allen teilnehmenden Landgenussbetrieben etwas ganz Besonderes. Die teilnehmenden Betriebe bieten in dieser Zeit jeweils ein spezielles Landgenussgericht an, das aus Produkten unserer regionalen Erzeuger zubereitet wird. Jeder kreiert ein anderes Landgenussgericht

und Sie können es an Ort und Stelle bewerten. Das Gericht, das die meisten Sterne von unseren Gästen erhält, wird das Landgenussgericht 2020. Alle Gäste, die an der Bewertung teilgenommen haben, können an unserer Verlosung teilnehmen. Die Gewinner werden beim Landgenussfest am 21. Juni im Schloss Ysenburg in Florstadt gezogen und können sich über Preise rund um den Wetterauer Landgenuss freuen. Es erwarten Sie z.B. eine Kochkursteilnahme bei einem Landgenusskoch, Naturerlebnisse auf Landgenussbetriebsführungen sowie Produkte unserer Erzeuger. Weitere Informationen zu den teilnehmenden Gastronomen und Erzeugern und ihren Landgenussgerichten erhalten Sie auf unserer Homepage www.wetterauer-landgenuss.de.

Grüne Soß Festival Frankfurt

➔ Der Mai lockt mit dem Grüne Soß Festival. Eine Woche vom 09. bis zum 16. Mai dreht sich alles um die sieben Kräuter, eingebettet in ein abwechslungsreiches Kulturprogramm. Auch der Wetterauer Landgenuss ist dabei, vertreten durch: Frau Kreiling von **KreilingsSommergarten** in Bad Vilbel.

EM-2020 wo in Deutschland die Uhren anders ticken!

➔ Spannende Spiele, in netter Atmosphäre mit regionalen Leckereien können Sie auch bei Wetterauer Landgenuss Mitgliedern beim Public Viewing erleben, z. B. im **Gasthaus zur Linde in 61200 Wölfersheim-Wohnbach** www.linde-wohnbach.de, in **KreilingsSommergarten in 61118 Bad Vilbel** www.hotel-kreiling.de oder in der **Straußwirtschaft Zum Gerippte in 61169 Friedberg-Ockstadt** www.zum-gerippte.de. Die Termine finden Sie auf den Homepages.

Landgenussfest im Schloss Ysenburg

➔ **Sonntag 21. Juni**

Wo Bier und Honig fließen...

Von 11:00 bis 18:00 Uhr erwartet Sie im **Schloss Ysenburg, Parkstraße 20 in 61197 Florstadt-Staden** unser Markt der Sinne, auf dem Metzger, Gastronomen und Erzeuger des Wetterauer Landgenusses sich präsentieren und Ihnen zeigen, was die Wetterauer Landgenussküche zu bieten hat: von süß, Wetterauer Schnütches bis herzhaft aus dem Räucherofen. Dazu servieren wir Ihnen Unterhaltsames und Informatives von der Kochshow bis zum Honig schleudern. Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit und schmecken Sie die Wetterau! Der Eintritt ist frei.

Kulinarischer Landgenuss

➔ **Freitag 14. August**

Seien Sie dabei, wenn sich der Englische Garten der Wetterau in einen Marktplatz verwandelt. Erleben Sie Live-Musik und Kulina-

risches von Köchen des Wetterauer Landgenuss in unvergleichlichem Ambiente vom **Brunnenwärterhaus Am Sauerbrunnen 5 in 61231 Bad Nauheim**. Genießen Sie Gaumenfreuden, die frisch vor Ihren Augen zubereitet werden. Im Eintrittspreis sind angebotene Getränke, sowie das Essen enthalten. Die Eintrittskarten können nur im Vorverkauf erworben werden.

Vorverkaufsstellen sind: Das Brunnenwärterhaus (Bad Nauheim), Neidharts Küche (Karben), Ducky's (Bad Nauheim), Bastians (Friedberg-Dornheim) und Weidmann & Groh (Ockstadt). Der Eintrittspreis liegt bei 89,80 € pro Person.



Lammwochen vom 11. bis 27. September

Natürlich Lust auf Lamm



© Christina Marx

➔ Freitag 11. September

Wetterauer Lamm vom Grill

Ducky vom **Ducky's, Ludwigstrasse 17 in 61231 Bad Nauheim** wirft den Grill ein letztes Mal für dieses Jahr an und kreiert ein leckeres 4-Gang Lamm-Menü. Dazu servieren wir Bier & Apfelwein aus Ockstadt. Das Menü kostet 42,50 € pro Person. Wir bitten um Reservierung unter Tel: 06032-7003188 oder www.duckys-bad-nauheim.de.

➔ Samstag 12. September

Kochkurs: Lamm!... oder wie das ganze Stück ins Bäuchlein passt!

Eine wahre Ideenquelle zur Zubereitung unserer heimischen Produkte stellen die Qualitäten der umliegenden Schafsherden mit ihren Lämmern dar. Ganz gleich ob gegrillt, geschmort oder technisch aufgemotzt in Niedertemperatur oder Sous-vide! Bei uns im **Landhaus Knusperhäuschen Lange Straße 45 in 63674 Altenstadt-Oberau** spielen wir die Szenerien in diesem Koch-

kurs einmal komplett durch und zeigen, wie es nachvollziehbar auch für Zuhause geht! Der Kochkurs geht von 10:00-15:00 Uhr und kostet 85,00 € pro Person inkl. Menü und Getränke. Anmeldung bitte unter Tel: 06047 - 7797 sowie online landhausknusperhaeuschen.de

➔ **Samstag 12. September**

Kochkurs mit Wetterauer Lamm und regionalen Produkten

Kommen Sie um 11:00 Uhr ins Restaurant Neidharts Küche Robert-Bosch-Straße 48 in 61184 Karben und wir starten mit einem kleinen Imbiss. Von 11:45 Uhr bis 16:00 Uhr ist Action in der Küche und am Herd. Um 20:00 Uhr ist es dann so weit, gemeinsam wird das Menü fertiggestellt und verputzt. Familienmitglieder, Freunde oder Partner können am Essen mit teilnehmen. Preis pro Kochkursteilnehmer incl. der Softgetränke im Kochkurs liegt bei 89,50 €. Der Preis pro zusätzlichem Gast zum Essen liegt bei 69,50 €. Reservieren Sie bitte rechtzeitig unter Tel: 06039-934443, die Plätze sind begrenzt.

➔ **Donnerstag 17. September**

Erlebnisreiche Führung inkl. 3-Gang Menü rund ums Lamm

Nach einer spannenden und informationsreichen Führung durch unseren „Erlebnisraum Schaf“, werden Sie von unserem Küchenchef mit einem köstlichen 3-Gang-Mittagsmenü rund um regionales Lamm verwöhnt. Los geht es um 11:00 Uhr in der **Hungener Käsescheune, Brauhofstr. 3-7, 35410 Hungen** und endet um 14:00 Uhr. Der Preis pro Person liegt bei 59 €. Wir bitten um telefonische Reservierung unter 06402-5188572 oder online unter www.kaesescheune.de

➔ **Sonntag 20. September**

Es ist Lammzeit

Begrüßen Sie am **Hofgut Kapellenhof, Auf dem Alten Hof in 63546 Hammersbach**, mit uns zusammen ab 10:00 Uhr die neuen Lämmer. Erfahren Sie viel spannende Details der Milchschaafhaltung und der handwerklichen Milchverarbeitung von Betriebsleiter Pascal Kütke. Nach einem Betriebsrundgang durch Stall und

Melkstand wird anschaulich dargestellt, wie aus Milch unterschiedliche Produkte handwerklich hergestellt werden können. Eine Verkostung der Produkte rundet die Veranstaltung ab. Wir bitten um Reservierung unter info@hofgut-kapellenhof.de oder Tel: 06185-6959979. Dauer etwa 2 Stunden. Der Kostenbeitrag liegt bei 15 € pro Person, Kinder zahlen 6 €, inklusive Verkostung und einem Becher Joghurt zum Mitnehmen.

➔ **Donnerstag 24. September**

Erlebnisreiche Führung inkl. 3-Gang Menü rund ums Lamm

Nach einer spannenden und informationsreichen Führung durch unseren „Erlebnisraum Schaf“, werden Sie von unserem Küchenchef mit einem köstlichen 3-Gang-Mittagsmenü rund um regionales Lamm verwöhnt. Los geht es um 11:00 Uhr in der **Hungener Käsescheune, Brauhofstr. 3-7, 35410 Hungen** und endet um 14:00 Uhr. Der Preis pro Person liegt bei 59 €. Wir bitten um telefonische Reservierung unter 06402-5188572 oder online unter www.kaesescheune.de



Kelterfest am Glauberg

➔ **Sonntag 20. September**

Der Wetterauer Landgenuss und die Apfelwein-Obstwiegenroute veranstalten gemeinsam ein buntes Kelterfest am Glauberg. Erleben Sie, wie gekeltert wird und genießen Sie herbstliche Köstlichkeiten der Region. Die Veranstaltung geht von 10:00 bis 18:00 Uhr. Der Eintritt ins Freigelände ist frei.

Die Wilde Zeit beginnt am 10. Oktober

Wilde Zeiten! Neues aus der Wetterauer Wildkammer

Die fruchtbare Wetterau bietet den heimischen Wildtieren ein breites Spektrum an Kräutern, Gräsern, Knospen und Früchten. Das ist die beste Grundlage für gesunde Wildtiere und qualitativ sehr hochwertiges Wildfleisch. Wild ist ein Lebensmittel, welches direkt vor unserer Haustür in seinem natürlichen Lebensraum heranwächst und nachhaltig genutzt werden kann. „Zwar hat unser Wild kein Biosiegel, dennoch – mehr Bio geht nicht“.



➔ Samstag 10. und Sonntag 11. Oktober

Auftakt - Herbstmarkt in der Schlossscheune

Um 16:00 Uhr blasen wir am 10. Oktober im **Hotel Schloss Ysenburg Parkstraße 20 in 61197 Florstadt-Staden** zum Halali. Es werden Äpfel und Quitten gepresst, und zum leckeren Saft gibt es Kesselwildgulasch und Serviettenknödel. Auf unserem Marktplatz erwarten Sie Produkte aus der Region z.B. frisch zubereiteten Queddschehoink aus dem Kessel. Alles was Sie über die Biene schon immer wissen wollten, erfahren Sie von unserem Imker Ernst Ruppel und im Schießkino kann jeder seine Treffsicherheit zeigen. Die Veranstaltung wird am Samstag ab 18:00 Uhr abgerundet durch musikalische Einlagen Wetterauer Kulturmusikern und Sängern. Am Sonntag den 11. Oktober beginnen wir mit einer Hubertusmesse um 11:00 Uhr und die Veranstaltung endet gegen 16:00 Uhr. Veranstaltungszeiten: Samstag 16:00 Uhr mit offenem Ende und Sonntag 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr. Erleben Sie einen schönen Tag in Staden.

➔ Samstag 10. Oktober

Die Drei aus der Wetterau - Der Wildabend im Knusperhäuschen Rot-, Reh-, und Schwarzwild aus unserem und den umliegenden Revieren zu einem leckeren und stimmungsvollen Wild-Menü in vier Gängen vereint. Erkunden Sie die ursprüngliche, wilde Wetterau und kommen sie um 18:00 Uhr ins **Landhaus Knusperhäuschen Lange Straße 45 in 63674 Altenstadt-Oberau**. Unser 4-Gäng-Menü kostet 39,00 € pro Person inkl. Menü und Aperitif. Melden sie sich bitte unter Tel. 06047-7797 sowie online landhausknusperhaeuschen.de an.



➔ **Freitag 16. Oktober**

Neidharts wilde Tafelrunde, Genuss verbindet

Genießer treffen sich um 19:30 Uhr in **Neidharts Küche Robert-Bosch-Straße 48 in 61184 Karben** und lernen sich dabei kennen. Es gibt kein Programm, das Programm sind Sie. Unterhalten Sie sich über Dies und Das und lassen Sie sich dabei ein wildes 4 Gang Menü servieren. Der Kostenbeitrag liegt bei 42,50 € pro Person. Vielleicht erzählt der Chef auch ein paar Anekdoten.

➔ **Samstag 17. Oktober**

Kochkurs mit Wild aus heimischem Forst

Kommen Sie um 11:00 Uhr ins **Restaurant Neidharts Küche Robert-Bosch-Straße 48 in 61184 Karben** und wir starten mit einem kleinen Imbiss. Von 11:45 Uhr bis 16:00 Uhr ist Action in der Küche und am Herd. Um 20:00 Uhr ist es dann so weit, gemeinsam wird das Menü fertiggestellt und verputzt. Familienmitglieder, Freunde oder Partner können am Essen mit teilnehmen. Der Preis pro Kochkursteilnehmer incl. der Softgetränke im Kochkurs liegt



bei 89,50 €. Der Preis pro zusätzlichem Gast zum Essen liegt bei 69,50 €.

Reservieren Sie bitte rechtzeitig unter Tel: 06039-934443, die Plätze sind begrenzt.

➔ **Samstag 24. Oktober**

Wildes auf den Tisch

Wir laden Sie ganz herzlich zum 4-Gänge Wildmenü Abend ins **Brunnenwärterhaus Am Sauerbrunnen 5 in 61231 Bad Nauheim** ein. Ab 19:00 Uhr kitzelt Kulinarisches vom heimischen Wild Ihren Gaumen. Preis pro Person 38,80 €. Wir freuen uns auf Ihren Besuch, bitte melden Sie sich unter Tel: 06032-8699777 an.



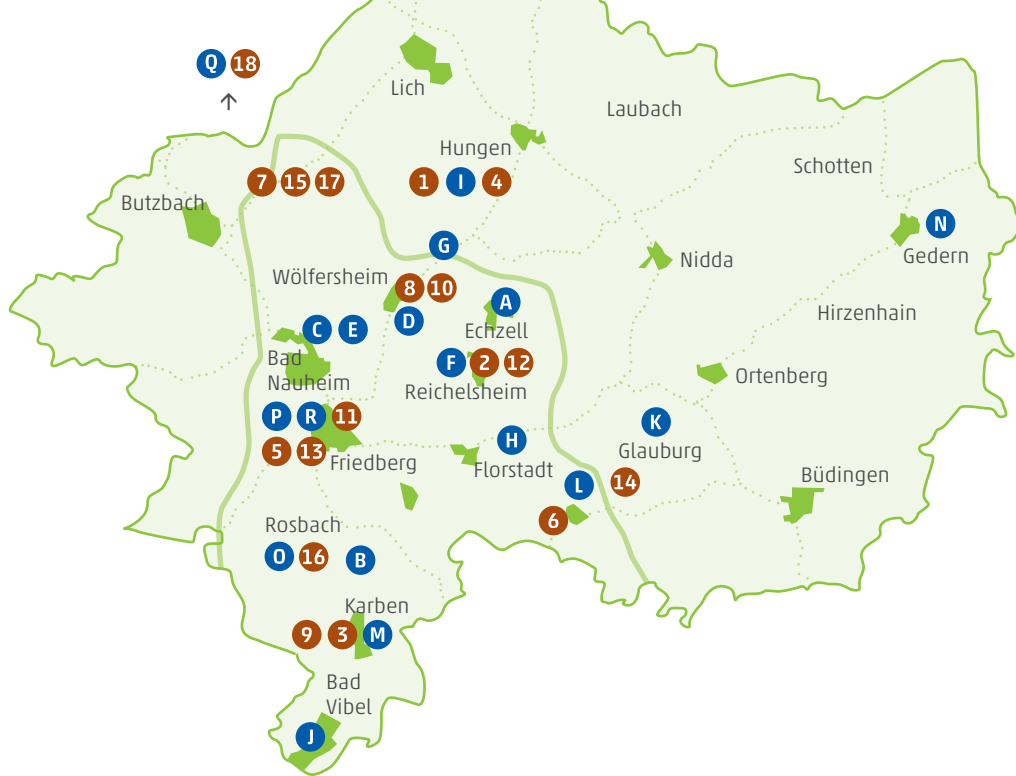
Werden Sie Fördermitglied!

Sie haben Interesse an mehr Informationen zur Fördermitgliedschaft? Dann geben Sie uns doch Ihre Kontaktdaten, gerne rufen wir Sie an oder schicken Ihnen eine Mail.

.....
Name / Telefonnummer / E-Mail-Adresse



www.wetterauer-landgenuss.de



Die Wetterau -
von Natur aus lecker!

Projektleitung:
Gebauer Unternehmensberatung
Dr. Ilona Gebauer
www.team-gebauer.de

www.wetterauer-landgenuss.de