

Gastronomen

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!



99

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. Vorsitzender: 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 Fachbereich Regionalentwicklung 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.

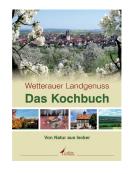
Wir sind gerne für Sie da!



"

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 Lammragout 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

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 I Events I Hotel

Saisonale Küche von bodenständig his raffiniert

DISTUILLIE

Ludwigstraße 17 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-7003188

www.duckys-bad-nauheim.de

Schlosshotel Gedern

Hotel - Restaurant - Kochschule

Innovative - regionale und saisonale Küche

Schlossberg 5 · 63688 Gedern

Tel: 06045-96150

www.schlosshotel-gedern.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.net

Hungener Käsescheune

Moderne hessische Regionalküche und Käsespezialitäten

Brauhofstraße 3-7 · 34510 Hungen

Tel: 06402-5188572

www.hungener-kaesescheune.de

Mreilingshöfchen 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

Landhaus Knusperhäuschen Restaurant-Catering-Kochschule

Deutsche Freundschaftsküche zwischen Tradition und Moderne

Lange Straße 45 \cdot 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 GenussScheune

Entspannte Events und Trauungen im Naturgarten

Sommerbachstraße 1 61203 Reichelsheim-Weckesheim Tel: 06035-7095580 www.GenussScheune.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 Restaurant

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 ,es Hexehäusi Brotaufstriche, eingelegtes Gemüse

Junkergasse 24 61191 Rosbach-Rodheim v.d. Höhe Tel: 06007-7736 · www.es-hexehaeusi.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

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

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

www.brennerei-ockstadt.de

7 Schäferei Schmid Lamm-Spezialitäten, Schaf-Milch, Fell-Produkte

Unterweg 4 · 35516 Münzenberg-Gambach Tel: 06033-95070 oder 0175-2061117 www.schaeferei-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 · hcbaer@aol.com Metzgerei Norbert Philippi
Fisch, Fleisch, Wurst
Obbornhofener Straße 17
61200 Wölfersheim-Wohnbach
Tel: 06036-824 · www.linde-wohnbach.de

① 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

Altstädter Fischteich

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

13 Winter's Hoflädchen

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

14 Naturfleischkontor

Edle Wildfleisch-, Wurstwaren aus eigener Produktion sowie Catering

Im Mühlahl 16 · 61203 Reichelsheim Tel: 06035-208710 www.naturfleischkontor-reichelsheim.de

15 Thomas Etzel

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

Wetterauer Früchtchen
Hofcafe – Straußwirtschaft- Hofladen
Spargel, Erdbeeren, Himbeeren,
Süßkirschen, Hofeis

Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg Tel: 06033-970325 www.wetterauer-fruechtchen.de



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

Kulinarisch & Traditionell

www.kulinarischundtraditionell.de

Schäferei Guckelsberger

Bad Nauheim · Tel: 179-7753654



Das Naturfleischkontor Reichelsheim

Edelste und erlesenste Wild- und Fleischwaren aus und für die Wetterau

Gerade in Zeiten von Dehatten um das Tierwohl stellt sich die Frage: Woher kommt eigentlich das Fleisch auf meinem Teller? Bei Produkten vom Naturfleischkontor fällt diese Antwort einfach aus: Aus der Natur! Kern des Unternehmens sind vielfältige Wildprodukte. Ob Wildschweinkeule, Rehrücken oder Gänsebrust, hier wird der Gourmet fündig. Ob zur Feier ein paar Rehmedaillons, zum Grillen einige Wildschweinsteaks oder zu Weihnachten ein saftiger Gänsebraten, das alle gibt es in der Wetterau beim Naturfleischkontor. Eine der Bezugsquellen ist das eigene Revier in Reichelsheim, neben der Vulkanregion Vogelsberg. Aber neben dem Wild gibt es noch weitere erlesene Spezialitäten wie etwa von Longhorns aus regionaler Freilandhaltung und andere hochwertige Fleischwaren, die man sicherlich vergeblich im Supermarkt suchen würde.



Marienhof Müller

Auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb in Hungen-Bellersheim haben wir uns auf die Putenhaltung spezialisiert. Die Puten werden in Form der Bodenhaltung mit Stroheinstreu gehalten. Schlachtung und Verarbeitung erfolgen direkt auf dem Hof.

Unser frisches Putenfleisch in vielen Variationen und herzhafte Wurstwaren bieten wir in unserem Hofladen, auf Wochenmärkten und in unseren Verkaufswagen, die in vielen Ortschaften unterwegs sind, an.



Ab sofort sind unsere Produkte im Online-Shop erhältlich.



Seien Sie köstlich willkommen auf Schloss Gedern!

Das vier Sterne Hotel im Ostkreis der Wetterau bietet seinen Gästen modernen Wohnkomfort, eine frische, saisonale Gourmetküche und vor allem einen herzlichen Wohlfühl-Service. Als Eurotoques-Küchenchef hat Küchenmeister Schultz einen Ehrenkodex abgelegt, der unter anderem einen vollkommenen Verzicht auf hormonell behandeltes Fleisch, genmanipuliertes Gemüse, Zusatzstoffe, und künstliche Farbstoffe beinhaltet. Weiterhin das Fördern der regionalen Küche mit gesunden Produkten. Um es kurz zu sagen, es kommt nur die pure Natur auf den Teller – aus tiefer Überzeugung!

Das Schlosshotel Gedern ist stolz, Genussbotschafter für die Region Wetterau zu sein.

Küchenmeister & Hotelbetriebswirt Hubertus Schultz



Hotel Restaurant Café Schloss Ysenburg

Unsere seit Jahrzehnten bestehende heimische Schloss-Küche besticht mit Authentizität, Regionalität und ganz viel Liebe. Wir bieten Mittag- & Abendessen, sowie hausgemachte Kuchen & Torten an. Unser Restaurant und Café bietet siebzig Sitzplätze. Im Sommer gibt es zusätzlich eine Restaurant-Terrasse direkt am Mühlbach, einem Seitenarm der Nidda. Einmal im Jahr wird der zugehörige Bauernhof für das "Hoffest" genutzt, welches ursprünglich anlässlich der Fertigstellung der Parkstraße gefeiert wurde. Weitere Veranstaltungen sind beispielsweise die jährlichen musikalisch begleiteten Valentins- und Gänsemenüs, sowie der Wildabend auf dem Bauernhof im Zuge der Wildwochen des Wetterauer Landgenuss e.V..

Unser Ziel ist es, die Produkte für unsere Gerichte mehr und mehr regional zu beziehen. Dafür sind wir Mitglied im Wetterauer Landgenuss e.V..







Die Wetterau von Natur aus lecker!

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

www.wetterauer-landgenuss.de