

Die Wetterau - von Natur aus lecker!



Wetterauer Landgenuss

Gastronomen

Erzeuger

Veranstaltungen / Mitglieder im Fokus

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

Unsere Partner



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



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 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

B Das Brunnenwärterhaus

Gehobene deutsche Küche

Am Sauerbrunnen 5 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-8699777

geschmackvoll@brunnenwaerterhaus.com

www.brunnenwaerterhaus.com

C Das Hermanns

Feldfrische- saisonale und regionale Küche

Römerstraße 1a · 61200 Wölfersheim

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

www.das-hermanns.de

D Ducky`s Restaurant | Events | Hotel

Saisonale Küche von bodenständig
bis raffiniert

Ludwigstraße 17 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-7003188

www.duckys-bad-nauheim.de

E Schlosshotel Gedern

Hotel - Restaurant - Kochschule

Innovative - regionale und saisonale Küche

Schlossberg 5 · 63688 Gedern

Tel: 06045-96150

www.schlosshotel-gedern.de

F Gasthaus Zur Linde

Deftige Hausmannskost, Partyservice

Obbornhofener Straße 17

61200 Wölfersheim

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

G Hotel Restaurant Café

Schloss Ysenburg

Heimische Genussküche im Schloss

Parkstraße 20 · 61197 Florstadt-Staden

Tel: 06035-96760

www.schloss-ysenburg.net

H Hungener Käsescheune

Moderne hessische Regionalküche und

Käsespezialitäten

Brauhofstraße 3-7 · 34510 Hungen

Tel: 06402-5188572

www.hungener-kaesescheune.de

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

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

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

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

M GenussScheune
Entspannte Events und Trauungen
im Naturgarten
Sommerbachstraße 1
61203 Reichelsheim-Weckesheim
Tel: 06035-7095580
www.GenussScheune.de

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

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

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

Q 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!*

Sabine Müller, Marienhof



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

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 QUERBEET - Bio Frischvermarktung GmbH

Vielfältiges saisonales und regionales
Sortiment in Bioqualität.
Pappelhof - Dorheimer Str. 107
61203 Reichelsheim - OT Beienheim
Tel: 06035-7093100 · www.querbeet.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 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 Altstadt-Lindheim-Enzheim
Tel: 06047-7819 · Hof-Etzel@web.de

16 Wetterauer Früchtchen Hofcafe – Straußwirtschaft- Hofladen

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

Kleinerzeuger

Die Kelterscheune (Kelterei)

www.die-kelterscheune.de

Geflügelhof Nagel – Nudeln

Tel: 06035-6675

Imkerei Familie Ruppel

Friedberg-Dorheim · Tel: 06031-14655

Kelterei Nagel

www.kelterei-nagel.de

KraftFeld Gartengemüse Anja Kirchner

www.kraftfeld-gartengemuese.de
Tel: 0163 6374165

Kulinarisch & Traditionell

www.kulinarischundtraditionell.de

„Queen Knuspernuss“ Müsli- Manufaktur

Tel: 0151 26197526
www.queenknuspernuss.de

Schäferei Guckelsberger

Bad Nauheim · Tel: 179-7753654



„Trauen Sie sich doch...“

An den nachfolgenden ausgewählten Standorten befinden sich weitere Außenstellen der zuständigen Standesämter.

Ob im Naturgarten, ritterlich, mit viel Kultur oder wetterausch.... die zuständigen Standesbeamten vollziehen dort ganz offiziell und mit amtlicher Urkunde Ihre Trauung. Anschließend können Sie und Ihre Gäste dort zum Umtrunk (oder mehr) verweilen.

Für den weiteren Ablauf erfragen Sie bitte jeweils die Gastgeber nach den Möglichkeiten.



GenussScheune Weckesheim

Trauungen im 1200qm detailverliebten Naturgarten oder Ambiente Trauung in der Jahrhunderte alten Zehntscheune (heute ökologisch saniert) jeweils mit Sektempfang, Hochzeits-Etagere und handgemachtem Fingerfood (saisonal-regional)
Gästezahl: variabel (saisonabhängig)
Tel: 06035-7095580 · ps@GenussScheune.de

Keltenmuseum

Trauung mit Blick in die Weite
Gästezahl: bis 80 Personen, nur außerhalb der Öffnungszeiten möglich
Tel: 06041-8233016
bistro@keltenwelt-glauberg.de



SchlossHOTEL Gedern

Heiraten in fürstlichem Ambiente.

Herrschaftliche Säle!

Gästezahl: 2 – 120 Personen. Standesamt im

Schloss. Trauungen im Schlosspark möglich.

Tel: 06045-96150 · info@schlosshotel-gedern.de

Schloss Ysenburg

Heiraten im Schlossgebäude aus 1574,

Standesamtzimmer ist der rote Salon mit

Stuckdecken aus 1902

Gästezahl: (inkl. Brautpaar) maximal 14 bei der

Trauung, keine Außentrauung möglich

Tel: 06035-96760 · info@schloss-ysenburg.de

Zum Gerippte

Mit Handkäs und Apfelwein ins Eheglück

Gästezahl: Personenzahl variabel, Außen- und

Innentrauung

www.Zum-Gerippte.de



Selbstverständlich sind freie Trauungen bzw. Hochzeitsfeiern in vielen weiteren Betrieben möglich. Fragen Sie gerne nach.

Veranstaltungen

Mit dem Wetterauer Landgenuss durch das Jahr

Entspannung und Genuss. Dazu laden wir Sie an unseren Veranstaltungen ein, ob es ein Menüabend bei einem Landgenuss-Gastronomen ist, das Fest auf einem Hof unserer Erzeuger oder eine kulturelle Veranstaltung mit Live-Musik und Theateraufführung. Setzen Sie sich doch mal zu anderen Genießern an den Tisch und beginnen Sie ein Gespräch mit Gleichgesinnten. Gute Gespräche, verbunden mit einem köstlichen, regionalen Essen sind schöne Momente und damit Entspannung und Genuss.

Wir freuen uns auf Sie!



Über das Jahr bieten die Gastronomen und Erzeuger vom Wetterauer Landgenuss viele gemeinsame Aktionen an. Es erwartet Sie:

- ➔ **Das Frühlingserwachen im April/Mai**
- ➔ **Eine Sommerbrise beim Landgenussfest im Juni**
- ➔ **Den Spätsommer genießen bei den Lammwochen im September**
- ➔ **Wenn die Blätter fallen, beginnt die Wilde Zeit im Oktober**



Informationen zu den Veranstaltungen und Termine finden sie unter www.wetterauer-landgenuss.de

Ducky`s Restaurant | Events | Hotel



Herzlich Willkommen im Ducky`s Restaurant & Hotel – Ihre Adresse in der Kur- und Jugendstil-Stadt Bad Nauheim. Seien Sie unser Gast und genießen Sie die familiäre und herzliche Atmosphäre unseres Hauses. „Manchester meets Wetterau..“ – das ist das Motto unter dem wir, die Gastgeber Nicole Duckworth aus Bad Nauheim und Mark Duckworth aus Manchester, unser Restaurant & Hotel leiten und leben. Lassen Sie sich in der Jugendstil-Villa direkt am Kurpark verwöhnen. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Köstlichkeiten der regionalen, saisonalen Küche in unserem gemütlichen Restaurant. An warmen Tagen können Sie die leckeren Spezialitäten auch auf unserer Restaurant-Terrasse im Schatten der alten Platanen genießen. Unsere Gerichte werden mit sorgfältig ausgesuchten frischen Zutaten zubereitet und mit viel Liebe kreiert. Wir fühlen uns guten Lebensmitteln verpflichtet und beziehen so viele Zutaten wie möglich aus Bad Nauheim und der Wetterau.

Aus diesem Grund sind wir auch Mitglied im Verein „Wetterauer Landgenuss e.V.“ Kommen Sie uns besuchen und lassen Sie es sich schmecken!

Meine Lieblingsanekdote: Oft werde ich gefragt, warum ich Koch geworden bin. „Weil meine Mutter nicht kochen kann“, ist meine ehrliche Antwort. Tatsächlich konnte sie auch bis vor einigen Jahren nicht kochen. Mein Beruf hat sie inspiriert und ich war wirklich überrascht und begeistert, als sie bei einem unserer Besuche zu Hause mein derzeitiges Lieblingsgericht gekocht hatte.



www.duckys-bad-nauheim.de

”

Mit regionalen Produkten zu arbeiten ist für mich nachhaltig und lecker.

Mark Duckworth



Caterevent Service

Regionalität und nachhaltiger Umgang mit den uns gegebenen Lebensmitteln ist uns sehr wichtig; darum sind wir ein Mitgliedsbetrieb vom „Wetterauer Landgenuss e.V.“ geworden. Wir beziehen eine Vielzahl unserer Zutaten von regionalen Direktvermarktern, so werden lange Transportwege vermieden und die von uns verarbeiteten Produkte werden reif und erntefrisch verarbeitet.

Wir sind Caterer mit Leib und Seele! Jede Veranstaltung ist einzigartig und jeder Augenblick ist kostbar, daher sorgen wir für ein erstklassiges und individuelles Catering. Ob Hochzeit, Sommerfest oder Firmenfeier, wir passen uns Ihren Wünschen an. Mit ausschließlich frischen Zutaten gehen wir stets mit der Zeit, um unsere Gäste zu verwöhnen. Angefangen von kleinen Snacks beim Stehempfang, über ein leckeres Barbecue bis hin zum festlichen Hochzeitsmenü der Extraklasse; nach einer ausführlichen



Beratung finden wir das passende Angebot für Ihre individuellen Wünsche.

Zusätzlich zum Catering bieten wir unseren Gästen von Dienstag bis Freitag zwischen 11.30 bis ca. 14.00 Uhr einen leckeren Mittagstisch in unseren hauseigenen Räumlichkeiten an. Die aktuelle Wochenkarte finden Sie unter www.cater-event-service.de.

Ein Geheimtipp ist unser Gänseessen in der Vorweihnachtszeit. Kommen Sie doch mal vorbei.



www.cater-event-service.de

”

*Wir verwöhnen
unsere Gäste mit
Regionalität,
Genuss und
Leidenschaft, die
Sie schmecken
können.*

Markus Breidenbach





Die Wetterau -
von Natur aus lecker!

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



www.wetterauer-landgenuss.de