

Die Wetterau -  
von Natur aus lecker!



Projektleitung: Gebauer Unternehmensberatung  
Dr. Ilona Gebauer · [www.team-gebauer.de](http://www.team-gebauer.de)

Fotos: Projektteam, W. Wagner, H. Korbach



Wetterauer  
Landgenuss

10. bis 25. September 2011



Wetterauer

Lamm- &

Landgenuss



[www.wetterauer-landgenuss.de](http://www.wetterauer-landgenuss.de)  
[www.wetterauer-hutungen.de](http://www.wetterauer-hutungen.de)





## Wetterauer Lamm- und Landgenuss

Für Sie kreieren wir Geschmackserlebnisse aus der Wetterau!

Unter diesem Motto halten wir für Sie im September 2011 eine besondere kulinarische Überraschung bereit.

Vom 10. - 25. September findet in Zusammenarbeit mit dem LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“ der Wetterauer Lamm- und Landgenuss statt.

Unsere Gastronomen bieten Ihnen in dieser Zeit allerlei Köstlichkeiten und Veranstaltungen rund ums Wetterauer Lamm an.

Hand in Hand arbeiten die Gastronomen hier mit Schäfern aus der Region zusammen, deren Tiere nicht nur ein außergewöhnliches Fleisch liefern, sondern auch die Landschaft der Wetterau mit ihren vielen Schönheiten erhalten und pflegen. Was leisten die Schäfer für die Wetterau? Was ist das LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“? Wie schmeckt Lamm und wie kann es zubereitet werden? Viele Fragen, auf die wir in ganz unterschiedlicher Weise auf Veranstaltungen während der Aktionswochen eingehen werden. Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen finden Sie auf der letzten Seite des Flyers.

Der Wetterauer Lamm- & Landgenuss wünscht Ihnen viel Freude beim Lesen und Genießen!

LIFE-Kofinanzierung:



LIFE-Projektträger:



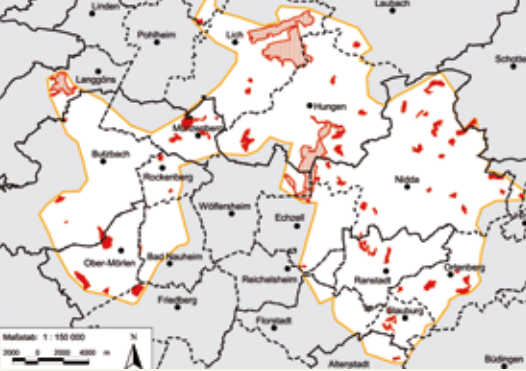
Hessisches Ministerium für  
Umwelt, Energie, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

LIFE-Projektpartner:



Wir powern Oberhessen.





LIFE-Projektgebiete „Wetterauer Hutungen“

Hier können Sie das LIFE-Projekt – alles rund um Hutungen und Schafe – erleben: Spaziergang mit Schäfer Krauthan rund um die Bergheimer Heide mit kulinarischem Abschluss vom regionalen Lamm am **Freitag, den 02.09.2011, 17:00 Uhr, Treffpunkt Schützenhaus in Ortenberg-Bergheim**

Spaziergang mit Schäfer Etzel rund um den Glauberg mit kulinarischem Abschluss vom regionalen Lamm am **Freitag, den 16.09.2011, 17:00 Uhr, Treffpunkt Glaubergmuseum.**

In Kooperation mit der „Keltenwelt am Glauberg“. Anmeldung für beide Spaziergänge erwünscht unter 06031-834225, Kostenbeitrag: 8 € p.P. inkl. Imbiss

### Wetterauer Hutungen und Lammgenuss auf dem Kalten Markt

LIFE-Projektvorstellung mit kulinarischen Überraschungen des Wetterauer Landgenusses vom **28.10.–31.10.2011** auf dem Gelände der **Gärtnerei Töpfer, Am Bahnhof 2 in Ortenberg.** Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“: Vom Reichtum der ärmsten Flächen...

Die Magerrasen der Wetterau und ihrer Umgebung sind Reichtümer an Naturschönheit und Artenvielfalt in unserer Landschaft.

Daher sind sie als Fauna-Flora-Habitat-Gebiete bei der Europäischen Union anerkannt und Teil des europäischen Naturschutzgebietsnetzes Natura 2000.

Das LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“ soll diese Flächen in seiner Laufzeit bis Ende 2014 sichern und entwickeln.

Ohne Schafbeweidung auf den Hutungen würden seltene Arten wie Karthäusernelke und Herbst-Wendelähre unter Gebüsch und Wald verschwinden. Daher hat die Unterstützung der Schäfer und ihrer wertvollen Arbeit für uns eine besondere Bedeutung.

Das LIFE-Projekt und auch der Wetterauer Lamm- und Landgenuss 2011 wird aus Mitteln des EU-Förderprogrammes LIFE von der Europäischen Union zu 50% kofinanziert. 46% trägt das Land Hessen als Träger des LIFE-Projektes, die restlichen 4% Partner und Sponsoren.

Möchten Sie mehr wissen?

Sprechen Sie uns an. Wir senden Ihnen gern auch den Projekt-Rundbrief per Mail zu.

### Kontaktadressen:

Jutta Katz  
Projektmanagement  
jutta.katz@hmuelv.hessen.de  
Telefon: 0641-4991-253

Christian Sperling  
Regionalmanagement  
christian.sperling@wetteraukreis.de  
Telefon: 06031-83-4225

Kerstin Bär  
Bildungsarbeit/ Ehrenamt  
k.baer@nidda.de  
Telefon: 06043-8006-259

[www.wetterauer-hutungen.de](http://www.wetterauer-hutungen.de)







## Die Gastronomen

Ein romantischer Abend zu zweit bei Kerzenschein, ein lustiges Familienfest in stilvoller Umgebung oder vertraute Gespräche mit Freunden in gemüthlicher Atmosphäre, da darf etwas Gutes, das den Gaumen verwöhnt, nicht fehlen.

Wir nehmen uns Zeit für die Zubereitung der frischen Produkte aus der Region, die in unseren Küchen verarbeitet werden. Bei uns wird noch mit Leidenschaft geschmeißelt und gebrutzelt.

Im Herbst kommen die Lämmer von den kräuterreichen Weiden der Wetterau. Ihr Fleisch ist zart, gesund und sehr schmackhaft.

Eine gute Zeit, unsere Gäste mit der Vielfalt vom Lamm zu verwöhnen. Vom 10. – 25. September bieten wir Ihnen Geschmackserlebnisse rund ums Wetterauer Lamm. Mit handwerklichem Können kreieren wir für Sie Spezialitäten aus der Region nach alten Hausrezepten.

Gönnen Sie sich ein paar genüssliche Stunden – seien Sie unser Gast!



**A** **Bistro Restaurant Weinscheune**  
*Urgemüthlich genießen*  
Hauptstraße 184 · 61209 Echzell  
Tel: 06008-7191 · [www.weinscheune.net](http://www.weinscheune.net)

**B** **Landhaus Fürstengarten Stornfels**  
*Deutsche Küche in ländlicher Atmosphäre*  
Im Fürstengarten 11 · 63667 Nidda-Stornfels  
Tel: 06044-961730  
[www.landhaus-fuerstengarten.de](http://www.landhaus-fuerstengarten.de)

**C** **Gasthaus Zur Linde**  
*Deftige Hausmannskost, Partyservice*  
Obbornhofener Str. 17 · 61200 Wölfersheim  
Tel: 06036-824 · [n.philippi@t-online.de](mailto:n.philippi@t-online.de)

**D** **Restaurant Kochschule Cafe Schlosshotel Gedern**  
*Hessisch innovativ*  
Schlossberg 5 · 63688 Gedern  
Tel: 06045-96150  
[www.schlosshotel-gedern.de](http://www.schlosshotel-gedern.de)

**E** **Cafeteria im Kreishaus des Wetteraukreises (Gebäude B, 4. Stock)**  
Europaplatz · 61169 Friedberg  
Aktionstage am 13., 15. und 21. September  
Mittagstisch von 12:00 – 13:30 Uhr

**F** **Restaurant Neidharts Küche**  
*Wohlfühlküche mit Niveau*  
Robert-Bosch-Str. 48 · 61184 Karben  
Tel: 06039-934443  
[www.neidharts-kueche.de](http://www.neidharts-kueche.de)

**G** **Hotel Restaurant Cafe Schloss Ysenburg**  
*Heimische Genussküche im Schloss*  
Parkstraße 20 · 61197 Florstadt-Staden  
Tel: 06035-96760 · [www.schloss-ysenburg.de](http://www.schloss-ysenburg.de)

**H** **Wirtshaus Cafe Uhrstubb**  
*Bodenständige Landhausküche, Marionettentheater*  
Untergasse 23 · 63667 Nidda-Wallernhausen  
Tel: 06043-405540 · [www.uhrstubb.de](http://www.uhrstubb.de)

**I** **Brunnenwärterhaus**  
*Deutsche Küche stilvoll genießen*  
Am Sauerbrunnen · 61231 Bad Nauheim  
Tel: 06032-700870  
[www.brunnenwaerterhaus.de](http://www.brunnenwaerterhaus.de)

**J** **Betriebsrestaurant Im Hause OVAG Netz AG-Aramark GmbH**  
Hanauer Str. 9-13 · 61169 Friedberg  
Aktionstage: 14.09., 20.09. und 22.09  
Mittagstisch von 11:30 – 13:30 Uhr

**K** **Kurhaushotel Bad Salzhausen**  
*Ein Haus mit Historie und Charakter*  
Kurstraße 2 · 63667 Nidda-Bad Salzhausen  
Tel: 06043-9870  
[www.kurhaushotel-bad-salzhausen.de](http://www.kurhaushotel-bad-salzhausen.de)

**L Hotel Restaurant Tannenhof**

*Gastlichkeit mit alter Tradition*

Am Giebel 1 · 35321 Laubach-Gonterskirchen

Tel: 06405-91500

www.hoteltannenhof-web.de

**M Hotel Restaurant Alte Klostermühle**

*Aus Feld, Wald und Klostergarten, frische Landküche genießen!*

Kloster Arnsburg · 35423 Lich-Arnsburg

Tel: 06404-91900 · www.alte-klostermuehle.de



**N Zum Gerippte®**

*Schmackhaftes aus der Region*

Borngasse 30 · 61169 Friedberg-Ockstadt

Tel: 06031-3009 · www.zum-gerippte.de

nur 10.-12. September

**O Deutsches Haus**

*Traditionelle und moderne Küche mit saisonalen Highlights*

Kaiserstraße 26 · 35410 Hungen

Tel: 06402-9193



**Lammschulter nach Wetterauer Art**

- 1 kg Lammschulter und 6 Speckscheiben
- 500 g kleine Kartoffeln
- 250 g Karotten
- 200 g frische Erbsen (blanchiert)
- Salz, Pfeffer, etwas Mondamin mit Wasser angerührt
- Marinade: 2 cl Apfelessig, 0,5 l Apfelwein aus der Region Thymian, Petersilie, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfefferkörner

Die Zutaten der Marinade verrühren, abschmecken und das Fleisch über Nacht einlegen. Eine Pfanne mit Speck auslegen, das Fleisch drauflegen und die Karotten, Kartoffeln mit der Marinade dazu geben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten im Ofen garen, die Erbsen hinein geben, und noch ca. 15 Min. weitergaren.

Wenn das Fleisch weich ist, den Sud absieben und mit dem angerührtem Mondamin binden, abschmecken mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie.

Weitere leckere Rezepte finden Sie in unserem Rezeptflyer, der bei unseren Gastronomen und Metzgern ausliegt.

**P Johanniterhotel**

*Ritterliches trifft modernes*

Hoch-Weiseler-Weg 1a · 35510 Butzbach-

Nieder-Weisel · Tel: 06033-9170-9000

johanniterhotel@juh-hrs.de

**Q Zum Heiligen Stein**

*Hohe Kochkunst vereint mit der Einfachheit schmackhafter ländlicher Gerichte*

Kirchberg 1A · 35423 Lich-Muschenheim

Tel: 06404-6680908

www.zum-heiligen-stein.de

**R Landhaus Attighof**

*Alt Bewährtes neu entdecken!*

Cleebergerstr. 365 · 35647 Brandobersdorf

Tel: 06085-981220

www.landhaus-attighof.de

**S Wohlfühlrestaurant Gud'Stubb**

*Deutsche Küche mit mediterranem Touch*

Wohnbacher Str. 1 · 35516 Münzenberg

Tel: 06004-378895

**T Landhaus Klosterwald**

*Regionale, saisonale und frische Landhaus-Küche*

35432 Lich-Arnsburg

Tel: 06404-91010

www.landhaus-klosterwald.de

**U Hotel Restaurant Cafe König**

*Saisonale Küche von bodenständig bis raffiniert*

Ludwigstraße 17 · 61231 Bad Nauheim

Tel: 06032-7003188

www.hotel-cafe-koenig.de

Hier erhalten Sie Produkte vom Lamm auf Anfrage:

**1 Stadtschäferei Hungen – Meisezahl**

*ganze Tiere und Teilstücke*  
Graubergstr. 17 · 35410 Hungen-Villingen  
Mobil: 0151-24081769

**2 Schäferei Schmid**

*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Unterweg 4 · 35516 Münzenberg-Gambach  
Tel: 06033-95050  
schaeferei-schmid@gmx.de

**3 Schäferei Krauthan**

*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Felle / Wolle / Strickwaren*  
Unterdorf 8 · 63633 Birstein-Kirchbracht  
Tel: 06054-908686 · Mobil: 0177-3190493

**4 Schäferei Schneider**

*ganze Tiere*  
Römerstraße 18 · 63667 Nidda-Stornfels  
Tel: 06044-8493

**5 Schäferei Konrad**

*ganze Tiere*  
Mühlstraße 16 · 63679 Schotten-Rainrod  
Tel: 06044-8764 · Mobil: 0170-6922927

**6 Schäferei Ostheim**

*ganze Tiere*  
Pfarrstraße 24 · 35321 Laubach-Gonterskirchen  
Tel: 06405-3385 · Mobil: 0170-4893889

**7 Schäferei Pape**

*ganze Tiere / Felle und Wolle*  
Birkenweg 2 · 35415 Dorf Güll  
Tel: 06404-62831 · 06404-62831

## Die Schäfer

Was wäre die Wetterauer Landschaft ohne unsere heimischen Schäfer?

Die Pflege unserer großen Streuobstgebiete, der Magerrasen und kulturhistorischen Highlights ist ohne Schafbeweidung nicht möglich. Die Beweidung durch Schafherden sorgt dafür, dass unsere Landschaft offen und artenreich bleibt.

Selbst steilste Hänge, kargste Untergründe und maschinell nicht nutzbare Flächen können von Schafherden beweidet werden.

Die Schäfer erhalten so eine vielfältige Flora und Fauna auf Flächen, die sich für die moderne Landwirtschaft nicht eignen und zu verbuschen drohen.

Seltene Arten wie die Heidenelke und die Stängellose Kratzdistel behalten so ihren Lebensraum.

Gleichzeitig sorgen unsere Schäfer für gesundes, geschmackvolles Lammfleisch und halten uralte Traditionen am Leben. Alte Hütetechniken, besondere Hunde- und Schafrassen und hochwertige Nebenprodukte wie Felle und Wolle bleiben durch die Schäfer der Wetterau erhalten.



**8 Schäferei Langsdorf**

*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Tannenhof · 35447 Reiskirchen  
Tel: 06408-62701 · Mobil: 0173-9390451  
Markttag: Di. Bad Nauheim/Do. Giessen  
Fr. Rosbach/Sa. Butzbach

**9 Schäferei Etzel**

*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Stockheimer Straße 109  
63674 Altstadt-Lindheim-Enzheim  
Tel: 06047-7819



**10 Schäferei Weißelberg**

*ganze Tiere*  
Dr.-Werner-Stoll-Str. 8 · 61239 Ober-Mörlen  
Tel: 06002-939577

**11 Schäferei Wirth**

*ganze Tiere*  
Kreuzstraße 4 · 35410 Hungen-Villingen  
Tel: 06402-6864 · Mobil: 0173-4459840

**12 Schäferei Link**

Eichelstr. 70 · 63667 Nidda-Eichelsdorf  
Tel: 06043-8818

**13 Schäferei Lind**

Laubenstraße 12 · 63667 Nidda-Geiß-Nidda  
Tel: 06043-3576

Kurt Lind ist Ansprechpartner für Fragen rund um den Wetterauer Lamm- & Landgenuss.

Hier erhalten Sie Produkte vom Lamm:

**I Metzgerei Norbert Philippi**  
*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-service*

Obbornhofener Str. 17 · 61200 Wölfersheim  
Tel: 06036-824 · n.philippi@t-online.de

**II Fleischerei Kirchhof**  
*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Tanusstraße 4 A · 63667 Nidda-  
Ober-Schmitten · Tel: 06043-8471



**III Metzgerei Jochen Dilges**  
*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
St. Ulrich Ring 14 · 35428 Langgöns  
Tel: 06403-75627 und auch in Butzbach  
Tel: 06033-65013

**IV Metzgerei Marco Fischer**  
*Partyservice / ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Brückenstraße 19 · 63667 Nidda Unter-  
Schmitten · Tel: 06043-2733  
www.metzgerei-fischer.de

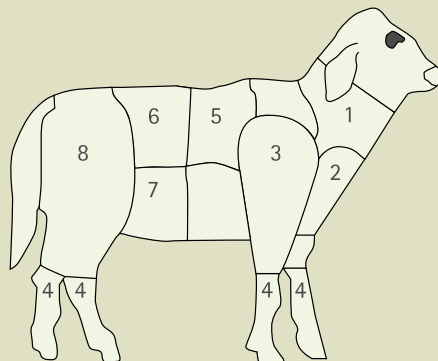
**V Metzgerei Norbert Weil**  
*Partyservice und Mittagstisch/ganze Tiere/  
Teilstücke und Wurstwaren*  
Gießenerstraße 23 · 35410 Hungen  
Tel: 06402-505240 · Fax: 06402-505241  
limes-metzgerei@t-online.de

## Die Metzger

Im Grill glühen die Kohlen, die saftigen Steaks brutzeln köstlich vor sich hin, jetzt fängt die Feier gleich an! Es ist Sonntag, im Haus schwebt der Geruch von Muttis Sonntagsbraten durch alle Räume, die Familie hat Zeit füreinander! Nach der langen Wanderung endlich Pause mit einer deftigen Brotzeit! Hmmm, das macht Appetit und weckt Erinnerungen.

Wir - die kleinen ortsansässigen Metzgereien - versorgen Sie mit hochwertigen Fleischprodukten aus der Region. Vom saftigen Steak über den Braten bis zur Hausmacherwurst - die Vielfältigkeit unserer Produkte ist groß. Bei der Herstellung verbinden wir Tradition und Moderne geschickt miteinander und kreieren für Sie neue Geschmackserlebnisse.

Die Tiere für unsere Lammspezialitäten kommen aus der Region, von Schäfern, mit denen wir Hand in Hand arbeiten. So stehen wir ein für eine tiergerechte Haltung, kurze Transportwege und stressfreie Schlachtung durch meisterlich ausgebildete Handwerker.  
Genießen Sie regionale Lammspezialitäten mit gutem Gewissen.



**VI Schäferei Langsdorf**  
*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren*  
Tannenhof · 35447 Reiskirchen  
Tel: 06408-62701 · Mobil: 0173-9390451  
Markttage: Di. Bad Nauheim / Do. Giessen  
Fr. Rosbach / Sa. Butzbach



## Lamm in der Ernährung

Lammfleisch ist aus ernährungsphysiologischer Sicht ein wertvolles Lebensmittel. Es enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß. So deckt eine 100 Gramm Portion Lammfleisch aus der Keule den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 und liefert zusätzlich 18 g Eiweiß. Das durchschnittliche Stück Lammfleisch enthält zudem bis zu 80 mg Natrium, 1,3 g Eisen, 289 mg Kalium und 3 mg Calcium. Der Anteil an Cholesterin ist mit dem von Rindfleisch vergleichbar und beträgt 70 mg pro 100 Gramm Fleisch.

Schlachttteile des Lammes: 1. Nacken, 2. Brust, 3. Schulter, 4. Haxen, 5. Koteletts, 6. Rücken, 7. Dünning, 8. Keule



## Lamm-Erlebnisse

### Samstag 10. September Verwöhnen und Genießen

Lammgenüsse in der Weinscheune! Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise rund ums Thema Lamm. Wir begrüßen Sie um 19:00 Uhr in der [Weinscheune, Hauptstraße 184 in 61209 Echzell](#). Der Kostenbeitrag liegt bei 29 €. Über Ihre Anmeldung unter 06008-7191 freuen wir uns.

### Sonntag 11. September Wandern und Genießen

Erst Wandern – dann Tafeln! Eine Stornfels-Wanderung mit kulinarischem Abschluss. Die Teilnehmer treffen sich um 14:00 Uhr am [Landhaus Fürstengarten, Im Fürstengarten 11, 63667 Nidda-Stornfels](#). Der Kostenbeitrag liegt bei 15 €. Um Anmeldung wird gebeten unter 06031-834225.

### 14. und 21. September Schlemmerkochkurs im Kreishaus mit regionalen Köstlichkeiten

Schauen Sie dem Chefkoch der [Kreishaus-Cafeteria](#) Andreas Janz über die Schulter und erfahren Sie, wie Wetterauer Lamm und andere Köstlichkeiten lecker zubereitet werden können! Kreatives Kochen mit Wetterauer Spezialitäten in mehreren Gängen steht von 15:00 bis 20:00 Uhr auf dem Programm.

Natürlich werden die gemeinsam zubereiteten Speisen zum Abschluss gemeinsam genossen! Anmeldung bitte frühzeitig unter 06031-834225. Kostenbeitrag: 25 € pro Person. Treffpunkt: 15:00 Uhr, [Cafeteria im Kreishaus des Wetteraukreises \(Gebäude B, 4.Stock\), Europaplatz, Friedberg](#)

### Samstag 17. September Botanische Quellenwanderung

mit anschließendem fünf Gänge Menü à la [Kurhaushotel in Bad Salzhausen, Kurstraße 2, 63667 Nidda](#). Treffpunkt um 16:00 Uhr am Kurhaus, Kostenbeitrag 35 €. Wir bitten um Anmeldung unter Kurtouristik: 06043-96330 oder Kurhaushotel: 06043-9870



### Sonntag 18. September Radeln und Genießen

Von „Langstieligem Mannsschild“ und „Feldmannstreu“: Erleben Sie Natur pur auf einer geführten Radwanderung zu den Kleinoden der schafbeweideten Naturschutzgebiete im Raum Münzenberg. Der kulinarische Höhepunkt – natürlich vom regionalen Lamm – findet in der [„Gud’ Stubb“ im Burghotel Münzenberg, Wohnbacher Straße 1, 35516 Münzenberg](#) statt. Diese Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit dem BUND Münzenberg, dem Freundeskreis Burg und Stadt Münzenberg, der Naturschutzgruppe Münzenberg und der Tourismuskommission der Stadt Münzenberg durchgeführt. Treffpunkt ist um 10:00 Uhr am Parkplatz beim Gambacher Sportplatz an der B488. Der Kostenbeitrag für das Mittagessen liegt bei 15,- €. Anmeldung bitte unter 06031-834225.

### Freitag 23. September „Swinging Lamb“ im Attighof

Wir laden Sie zu einem beschwingten Abend mit einem vier Gänge Menü rund um das Thema Lamm- und Landgenuss ein. Begleitet wird der Abend von Jazzpianist Paul Held aus New Orleans. Der beschwingte Abend beginnt um 19:30 Uhr in der [Cleebergstr. 365 in 35645 Brandobersdorf](#). Der Kostenbeitrag liegt bei 50 € pro Person. Wir bitten um Anmeldung unter 06085-981220.

### Samstag 24. September Lamm, Land und Leute im Schloss Ysenburg

Gastronomen des Wetterauer Lamm- & Landgenusses kochen für Sie leckere Lammkreationen. Wir begrüßen Sie um 18:30 Uhr im [Schloss Ysenburg in Staden](#) zu unserem Büffet. Bitte melden Sie sich unter 06035-9676-0 an. Der Kostenbeitrag liegt bei 35 € pro Person.

### Sonntag 25. September Wandern und Genießen

Erst Wandern – dann Tafeln! Eine Stornfels-Wanderung mit kulinarischem Abschluss. Die Teilnehmer treffen sich um 14:00 Uhr am [Landhaus Fürstengarten, Im Fürstengarten 11, 63667 Nidda-Stornfels](#). Der Kostenbeitrag liegt bei 15 €. Um Anmeldung wird gebeten unter 06031-834225.

