

Die Wetterau -
von Natur aus lecker!



Herausgeber und Redaktion:
Regionalmanagement LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“
beim Wetteraukreis, Homburger Str. 17, 61169 Friedberg

Flyer-Konzeption und -koordination:
Gebauer Unternehmensberatung

Fotos: LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“, W. Wagner, C. Marx



www.wetterauer-landgenuss.de
www.wetterauer-hutungen.de

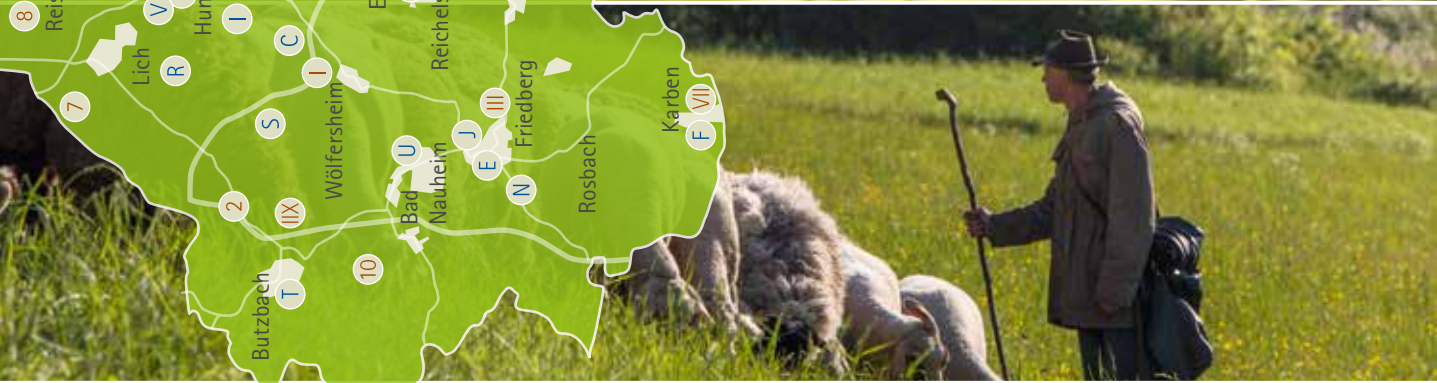
07. bis 22. September 2013



Wetterauer

Lamm- &

Landgenuss



WetterauerHutungen

Life+ Projekt





Wetterauer Lamm- und Landgenuss

Für Sie kreieren wir Geschmackserlebnisse aus der Wetterau!

Unter diesem Motto halten wir für Sie im September 2013 eine besondere kulinarische Überraschung bereit.

Vom 07. – 22. 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:



LIFE-Sponsoren und Unterstützer:



Wir powern Oberhessen.





LIFE-Projektgebiete „Wetterauer Hutungen“

Hier können Sie das LIFE-Projekt – alles rund um Hutungen und Schafe – erleben:

Im historischen Stadtkern der Schäferstadt Hungen befindet sich die Hungener Käsescheune mit Schaukäserei, Käseschule, Gastraum, Genussladen und dem „Erlebnisraum Schaf und Natur – unterwegs in den Wetterauer Hutungen“.

Im Erlebnisraum dreht sich alles um das Schaf, das Schäferfest und die Schäfer, die Veränderung der Hungener Landschaft sowie um Tiere und Pflanzen der bedrohten Magerrasen. Die Ausstellung mit vielen kleinen und großen „Highlights“ hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck: ob der eigens gedrehte Film, die beeindruckenden Tier- und Pflanzenpräparate oder die besondere Raumgestaltung mit echtem Kuschelfaktor. Lassen Sie sich einladen, das Thema „Schaf und Natur“ zu erleben. Der Erlebnisraum wird am 30.08.2013 eröffnet.



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 2013 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





A **Bistro Restaurant Weinscheune**
Urgemütlich genießen
Hauptstraße 184 · 61209 Echzell
Tel: 06008-7191 · 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

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

D **Restaurant Kochschule Cafe**
Schlosshotel Gedern
Hessisch innovativ
Schlossberg 5 · 63688 Gedern
Tel: 06045-96150
www.schlosshotel-gedern.de

E **Cafeteria im Kreishaus des Wetterau-**
kreises (Gebäude B, 4. Stock)
Europaplatz · 61169 Friedberg
Aktionstage vom 10.09.2013 bis 12.09.2013
Mittagstisch von 12:00 – 13:30 Uhr

F **Restaurant Neidharts Küche**
Wohlfühlküche mit Niveau
Robert-Bosch-Straße 48 · 61184 Karben
Tel: 06039-934443
www.neidharts-kueche.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 07. – 22. 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!



G **Hotel Restaurant Cafe Schloss Ysenburg**
Heimische Genusssküche im Schloss
Parkstraße 20 · 61197 Florstadt-Staden
Tel: 06035-96760 · www.schloss-ysenburg.de

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

I **Gasträum in der Hungener Käsescheune**
Moderne hessische Regionalküche und Käsespezialitäten
Brauhoferstraße 3-7 · 35410 Hungen
Tel: 06402-5188572
www.hungener-kaesescheune.de

J **Betriebsrestaurant**
Im Hause OVAG Netz AG-Aramark GmbH
Hanauer Straße 9-13 · 61169 Friedberg
Aktionstage: 09.09., 11.09., 16.09. und 18.09
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 · info@kurhaushotel.eu
www.kurhaushotel.eu

L Hotel Restaurant Tannenhof
Gastlichkeit mit alter Tradition
Am Giebel 1 · 35321 Laubach-Gonterskirchen
Tel: 06405-91500
www.hoteltannenhof-web.de

M Görner's Restaurant
Frisch, knackig und innovativ
Hinter dem Brauhaus 15 (im BGH)
63667 Nidda · Tel: 06043-2176
www.görner's-restaurant.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



Gegrillter Lammspieß

(für 4 Portionen)

Zutaten:

1,2 kg Lammschulter in ca. 3-5cm große Würfel schneiden, und dazu eine Marinade aus 120 ml Olivenöl, 100ml Zitronensaft, 100ml Rotwein, klein geschnittene Zwiebel und vier Knoblauchzehen, mit Pfeffer, Salz und Rosmarin würzen und cremig rüh-

ren. Fleischwürfel hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Danach das Fleisch auf die Spieße stecken, mit der Marinade bepinseln und ca. 20 Minuten im Backofen auf 180° grillen.

Für den Gemüsespieß klein geschnittenes Gemüse aufspießen mit der Fleischmarinade bepinseln und 10 Minuten auf gleicher Temperatur grillen.

Dazu passt Reis und Salat.

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

P Restaurant und Biergarten Hof Grass
Gehobene moderne regionale Küche
Hof Grass 4 · 35410 Hungen
Tel: 06402-8097585 · www.hof-grass.de

Q Gasthofbrauerei Hotel Zur Traube
Gut bürgerliche, hessische Küche
Markt 21 · 63667 Nidda
Tel: 06043-40470 · www.hotel-zur-traube.de

R Landhaus Klosterwald
Regionale, saisonale und frische Landhaus-Küche
35432 Lich-Arnsburg · Tel: 06404-91010
www.landhaus-klosterwald.de

S Wohlfühlrestaurant Gud'Stubb
Deutsche Küche mit mediterranem Touch
Wohnbacher Straße 1 · 35516 Münzenberg
Tel: 06004-378895

T Restaurant Bürgerhaus Butzbach
Regionale frische deutsche Küche
Gutenbergstraße 16 · 35510 Butzbach
Tel: 06033-5572
www.buergerhaus-butzbach.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

V 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

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: 06044-9895205

- 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: 0170-4893881

- 7 **Schäferei Pape**
ganze Tiere / Felle und Wolle
Birkenweg 2 · 35415 Dorf Güll
Tel: 06404-62831 · Mobil: 0162-1651489

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

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



III Winter's Hoflädchen
*nur auf Bestellung ganze Tiere / Teilstücke /
Wurstwaren*

Bruchenbrückenerstraße 8
61169 Friedberg – Bruchenbrücken
Tel: 06031-5929

IV Metzgerei Marco Fischer
*Partyservice / ganze Tiere / Teilstücke /
Wurstwaren*

Brückenstraße 19 · 63667 Nidda Unter-
Schmitten · Tel: 06043-2733
Filialen in Nidda und Reichelsheim
www.metzgerei-fischer.com

V Metzgerei Norbert Weil
*Partyservice und Mittagstisch/ganze Tiere/
Teilstücke und Wurstwaren*

Gießenerstraße 23 · 35410 Hungen
im Rewe Hungen · Tel: 06402-505240

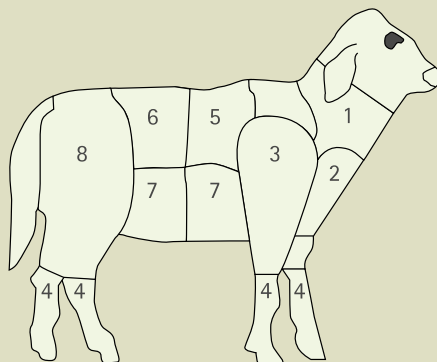
Die Metzger

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 und Läden – versorgen Sie mit hochwertigen Fleischprodukten aus der Region. Vom saftigen Steak über den Braten bis zur Hausmacherwurst – die Vielfaltigkeit 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
Markttag: Di. Bad Nauheim / Do. Giessen
Fr. Rosbach / Sa. Butzbach

VII Margarethenhof (Familie Kliem)
Frankfurter Straße 16 · 61184 Karben Klop-
penheim · Tel: 06039-92460
www.margarethenhof.de
Mo.-Fr. 8:00-19:00 Uhr · Sa. 8:00-15:00 Uhr



VIII Hofladen der Familie Antony
Kirchgasse 4 · 35519 Rockenberg
Tel: 06033-73800
Mo., Di., Do., Fr. 8:30-13:00 + 14:30-18:00 Uhr
Mi. 8:30-13:00 · Sa. 8:00-13:00 Uhr

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.

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

Lamm-Erlebnisse

Samstag 07. September Verwöhnen und Genießen

Besuchen Sie unseren kulinarischen Auftakt der Wetterauer Lamm- und Landgenusswochen. Ein Vier-Gänge-Menü rund ums Thema Lamm bereitet uns das [Gasthaus Zur Linde Obbornhofener Str. 17 in Wölfersheim-Wohnbach](#) zu. Entdecken Sie zartes Lammfleisch als regionale Köstlichkeit. Dazu laden wir Sie um 19:00 Uhr ganz herzlich ein. Der Kostenbeitrag liegt bei 37,50 €. Über Ihre Anmeldung unter 06036-824 freuen wir uns.

Sonntag 08. September Kochkurs in Neidhart's Küche in Karben

Beginn 14.30 Uhr, Kostenbeitrag 59,90 €. Anmeldung und nähere Informationen bei Neidhart's Küche unter 06039-934443.

Sonntag 08. 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,- €. Anmeldung bitte unter 06043-8006259.

Dienstag 10. September Lamm und Grillen

Was ist eigentlich Lammkrone oder Lammnuß? Bei uns haben Sie die Möglichkeit zu sehen, wie ein Lamm zerlegt wird, welche Fleischteile es gibt und was Sie daraus zubereiten können. Dazu treffen wir uns um 18:00 Uhr in der [Metzgerei Fischer in Nidda Unter-Schmitten Brückenstr. 19](#). Anschließend zeigen wir Ihnen auf einer Hutung, warum Schafe für den Naturschutz so wichtig sind. Natürlich sorgen wir

auch für Ihr leibliches Wohl mit Leckereien vom Lamm. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bei der Metzgerei Fischer: 06043-2733. Der Kostenbeitrag pro Person liegt bei 24,50 €.

Freitag 13. September Kochkurs in der Weinscheune in Echzell

Beginn 15 Uhr, Kostenbeitrag 35,- €. Anmeldung und nähere Informationen in der Weinscheune unter 06008-7191.

Freitag 13. und 22. September Wandern auf Schäfers Spuren

Die neue Schäfer- und Magerrasenroute ist 12 km lang und führt von Nidda-Eichelsdorf nach Nidda. Bei der geführten Wanderung entlang der Strecke lassen sich Landschaftsgeschichte und die Rolle der Schäferei erkunden. **Treffpunkt ist die Bushaltestelle „Eichelsdorf Bürgerhaus“** um 14:00 Uhr. Im Anschluss kehren wir in Nidda zu regionalem Lamm ein. Anmeldung unter 06043-8006259.

Sonntag 15. September Radeln und Genießen

Erleben Sie Natur pur auf einer kulinarischen Radwanderung zur Schäferei Etzel und den Hutungen rund um den Glauberg.

Der kulinarische Abschluss – natürlich vom regionalen Lamm – findet im Hotel Restaurant Cafe Schloss Ysenburg in Staden statt. Diese Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit dem Natur- und Kulturführer Andreas Kauderer durchgeführt. Abfahrt ist um 11:00 Uhr am [Schloss Ysenburg Parkstraße 20 in Florstadt Staden](#).

Die Tour ist etwa 30km lang und erfordert neben Grundfitness und Naturneugier: ein geeignetes Tourenrad nebst Helm, Getränk und Regenschutz. Der Kostenbeitrag für die geführte Radtour und das Lammessen liegt bei 25,- €. Anmeldung bitte unter 06031-834225.

Samstag 21. September Schäferspaziergang in die Metz bei Münzenberg

Spaziergang zur Herde der Schäferei Schmid mit kulinarischem Abschluss vom regionalen Lamm in der Gud'Stubb am Samstag, den 21.09.2013, 14:00 Uhr Treffpunkt am [Wohlfühlrestaurant Gud'Stubb \(Burghotel\), Wohnbacher Str. 1 in Münzenberg](#). Anmeldung unter 06043-8006259



Sonntag 22. September Kulinarischer Schluss-Akkord der Wetterauer Lamm- und Landgenusswochen

Besuchen Sie ab 15:30 Uhr den Hungener Stadtschäfer mit seiner Herde. Lassen Sie sich dann ab 17:30 Uhr zunächst im [„Erlebnisraum Schaf und Natur“](#) die Vielfalt der Wetterauer Hutungen zeigen – und dann geht's zum Lammgenuss! Zur Einstimmung servieren wir Hessen-Tapas. Als Hauptgang bereiten André Großfeld, Tobias Gerschewski & das Küchenteam ein ganzes Lamm am Holzkohlegrill sowie Lammschmorbraten im [Hungener Backhaus](#) mit Beilagen-Büfett für Sie zu. Süßes Finale: ein regionaltypisches Dessert.

Beide Veranstaltungsteile sind einzeln buchbar. Menüpreis: 29,50 € pro Person. Anmeldung: Gastraum der Hungener Käsescheune 06402-5188572 oder [www.hungener-kaesescheune.de](#)