

Die Wetterau -
von Natur aus lecker!



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

Fotos: Projektteam, W. Wagner, H. Korbach



Wetterauer
Landgenuss

10. bis 25. September 2011



Wetterauer

Lamm- &

Landgenuss



www.wetterauer-landgenuss.de
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:

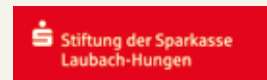


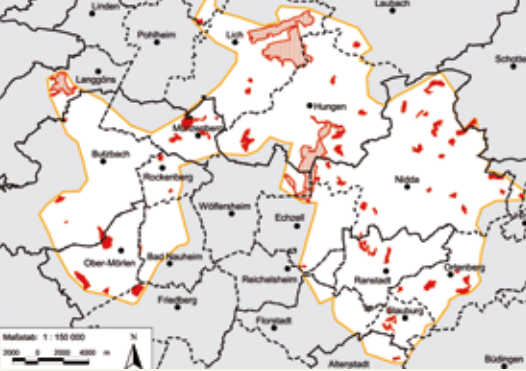
Hessisches Ministerium für
Umwelt, Energie, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

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





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

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 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

G **Hotel Restaurant Cafe Schloss Ysenburg**
Heimische Genussküche 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 **Brunnenwärterhaus**
Deutsche Küche stilvoll genießen
Am Sauerbrunnen · 61231 Bad Nauheim
Tel: 06032-700870
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

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
schaefererei-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

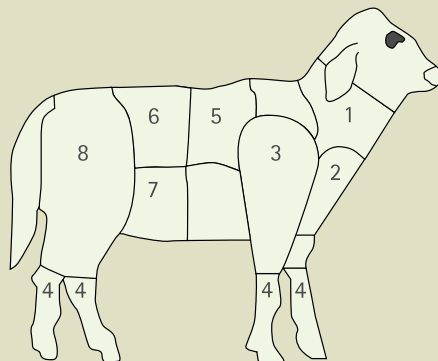
Die Metzger

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.

Schlachtteile des Lammes: 1. Nacken, 2. Brust, 3. Schulter, 4. Haxen, 5. Koteletts, 6. Rücken, 7. Dünung, 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 Münszenberg. Der kulinarische Höhepunkt – natürlich vom regionalen Lamm – findet in der [„Gud’ Stubb“ im Burghotel Münszenberg, Wohnbacher Straße 1, 35516 Münszenberg](#) statt. Diese Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit dem BUND Münszenberg, dem Freundeskreis Burg und Stadt Münszenberg, der Naturschutzgruppe Münszenberg und der Tourismuskommission der Stadt Münszenberg 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.

