

08. bis 23. September 2012



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 2012 eine besondere kulinarische Überraschung bereit.

Vom 08. - 23. 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:

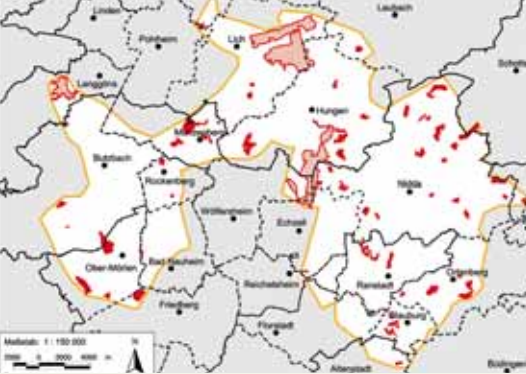


LIFE-Sponsoren und Unterstützer:



Wir powern Oberhessen.





LIFE-Projektgebiete „Wetterauer Hutungen“

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

„LIFE“ ums Festzelt beim Hungener Schäferfest am **01.09.2012 ab 12:00 Uhr** mit Kochshow, Vorführungen und Exkursionen für die ganze Familie. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

„Der Schafmafia auf der Spur“ Wanderung für Detektive ab 6 Jahre. Mit heißen Leckerbissen zum Abschluss. Wir treffen uns am **Freitag, den 07.09.2012 um 16:00 Uhr am Schützenhaus in Ortenberg**. Der Kostenbeitrag pro Detektiv liegt bei 10,50 €.

Spaziergang zur Herde mit dem Hungener Stadtschäfer Meisezahl und kulinarischem Abschluss vom regionalen Lamm im „Deutschen Haus“ am **Freitag, den 21.09.2012, 17:00 Uhr, Treffpunkt Kulturzentrum Hungen**, Kostenbeitrag: 17 €. In Kooperation mit dem Stadtmarketing Hungen.

Anmeldung für beide Spaziergänge erwünscht unter 06031-834225

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 2012 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 am 11.09., 13.09. und 19.09.
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

Die Gastronomen

Ein romantischer Abend zu zweit bei Kerzenschein, ein lustiges Familienfest in stilvoller Umgebung oder vertraute Gespräche mit Freunden in gemütlicher 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 geschneibelt 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 08. – 23. 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 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: 10.09., 12.09., 17.09. und 19.09.
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 Görnerts Restaurant

frisch, knackig und innovativ

Hinter dem Brauhaus 15 (im BGH)
63667 Nidda · Tel: 06043-2176
www.gornerts-restaurant.de
nur 19.-23. September

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 Restaurant Bürgerhaus Butzbach

Regionale frische deutsche Küche

Gutenbergstrasse 16 · 35510 Butzbach
Tel: 06033-5572
www.buergerhaus-butzbach.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: 06044-9895205

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 · 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.com

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

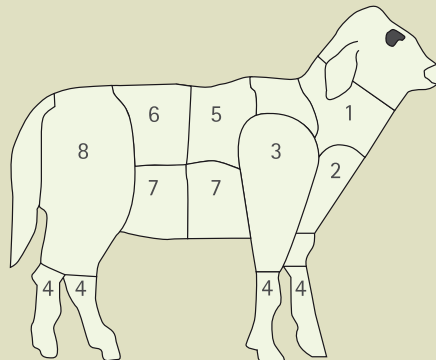
Die Metzger

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 Modernes 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



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. Dünung, 8. Keule

Lamm-Erlebnisse

Sonntag 02. September

Rund ums Schaf

Unser Hoffest in der **Uhrnstubb in Wallernhausen** steht im Zeichen des Schafs. Es erwartet Sie Scheunentheater, Eselreiten, Bastelei, leckeres Essen und vieles mehr rund ums Schaf. Besuchen Sie unser Hoffest von 12:00 – 18:00 Uhr.

Samstag 08. September

Verwöhnen und Genießen

Lammgenüsse im **Kurhaushotel Kurstrasse 2 in Nidda – Bad Salzhausen**. Freuen Sie sich auf eine Reise rund um das Thema Lamm.

Wir begrüßen Sie um 19:00 Uhr in unserem Restaurant. Der Kostenbeitrag liegt bei 29,50 €. Über Ihre Anmeldung unter der Tel: 06043-9870 freuen wir uns.

Sonntag 09. 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.

Freitag 14. September

Verwöhnen und Genießen im Schloss

Wir laden Sie ein zu einem Geschmackserlebnis. Ab 19:00 Uhr dreht es sich für uns – im **Schloss Ysenburg in Staden** – alles um das Thema Lamm, dass wir Ihnen in einem fünf Gänge Menü vorstellen wollen. Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind. Anmelden können sie sich unter der Nummer 06035-96760 an. Der Kostenbeitrag pro Person beträgt 38 €.

Dienstag 11. 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 Sie sich um 18:00 Uhr in der **Metzgerei Fischer in Nidda Unter-Schmitten Brückenstraße 19**. Anschließend soll natürlich auch probiert werden. Ab 19:30 Uhr gibt es dann Lammköstlichkeiten vom Grill in der **Uhrnstubb in Wallernhausen Untergasse 23**. Sie möchten sich nur zum Grillen anmelden, das ist kein Problem. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung zu unserer Veranstaltung unter der Nummer 06043-2733. Der Kostenbeitrag pro Person liegt bei 24,50 €.

Samstag 15. September

Kochkurs im Bistro Restaurant Weinscheune

Mehr Infos unter: Tel: 06008-7191

Sonntag 16. 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 Staden**.

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

Freitag 21. September

Erzähltheater

Geschichten aus dem 14. und 15. Jahrhundert von Jörg Wickram's Rollwagen, hartes und deftiges von Prassern, Tagedieben, Quacksalbern, Beutelschneidern, zechfreudigen Mönchen und dem tapferen Schneiderlein umrahmt von einem vier Gänge Menü. Erleben Sie ab 19:30 Uhr einen kulturkulinarischen Abend in der **Uhrnstubb in Wallernhausen Untergasse 23**. Über Ihre Anmeldung unter der Nummer 06043-405540 freuen wir uns. Der Kostenbeitrag pro Person ist 29 €.



Sonntag 23. September

Wandern auf Schäfers Spuren

Die neue Schäfer- und Magerrasenroute ist 12 km lang und führt von Nidda-Eichelsdorf nach Nidda. Entlang der Strecke lassen sich Landschaftsgeschichte und die Rolle der Schäferei erkunden. Im Rahmen einer geführten Wanderung wird die Route erstmals öffentlich vorgestellt. **Treffpunkt ist das Bürgerhaus Eichelsdorf** um 14:00 Uhr. Im Anschluss gibt es regionales Lamm in „Görnerts Restaurant“. Anmeldung bei Kerstin Bär, 06043-8006259.

Sonntag 30. September

3. Zummelmarkt in Birstein-Kirchbracht

Freitag 12. – Sonntag 14. Oktober

1. NaturWerkstatt

Mehr Infos unter: www.schaeferei-krauthan.de

Die Wetterau - von Natur aus lecker!



Wetterauer
Landgenuss

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

Flyer-Konzeption und -koordination:
Gebauer Unternehmensberatung

Fotos: Projektteam, W. Wagner, H. Korbach



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