

Übersicht

27. September 2019, ab 18.00 Uhr · Bad Soden-Salmünster
Küchenschlacht Regional

28. September 2019, 8.00 - 12.00 Uhr · Flörsbachtal-Lohrhaupten
Ernte-Dank-Fest

29. September 2019, 11.00 - 15.00 Uhr · Flörsbachtal-Lohrhaupten
Tag der offenen Brauerei

5. Oktober 2019, ab 10.00 Uhr · Schlüchtern-Breitenbach
Vom Säen und Ernten

6. Oktober 2019, 9.00 - 12.00 Uhr · Wächtersbach-Neudorf
Erntedankfrühstück

6. Oktober 2019, ab 10.00 Uhr · Birstein-Mauswinkel
Hoffest für Groß und Klein

6. Oktober 2019, 11.00 - 18.00 Uhr · Birstein-Kirchbracht
Schäferei-Hoffest

6. Oktober 2019, ab 11.00 Uhr · Gelnhausen
Ernte- und Kelterfest

9. Oktober 2019, ab 17.00 Uhr · Schlüchtern-Klosterhöfe & Wallroth
Ziegenfleisch neu entdecken

13. Oktober 2019, 11.00 - 15.00 Uhr · Jossgrund-Burgjoß
Streuobstapfeltag im Schaufenster Spessart

Eine gemeinsame Initiative des Main-Kinzig-Kreises, SPESSARTRegional und des Kreisbauernverbands Main-Kinzig



Sonntag, 6. Oktober 2019 ab 11.00 Uhr

Ernte- und Kelterfest



Am Erntedanksonntag lädt das Mühlrad zu seinem Ernte- und Kelterfest im Hofgärtchen ein. Bei einem Frühschoppen erwarten Sie hausgekelterter Apfelwein und Apfelmost, den Sie natürlich auch später noch zu hessischen Ernte-Spezialitäten und hausgemachten Handkässorten auf dem Hof genießen können. Bei schlechtem Wetter wird das Fest in die Gaststube verlagert und ein üppiges Buffet inklusive Dessert und Kuchen bereitgestellt.

Gasthaus „Zum Mühlrad“
Burgstraße 2 · 63571 Gelnhausen

19,80 € Beitrag pro Person für das Buffet
Um Reservierung unter Tel. 0 6051 / 888 838 9 wird gebeten.

Mittwoch, 9. Oktober 2019 11.00 bis 13.00 Uhr

Heimische Produkte im „MKK-Lädchen“

Kinzigtal & Spessart
Geschmack von hier!

Zur Unterstützung der regionalen Erzeuger bietet das „MKK-Lädchen“ eine Vielfalt an qualitativ hochwertigen Produkten aus dem Kinzigtal und Spessart. Überzeugen Sie sich von dem reichhaltigen Sortiment aus frischen Eiern, Milchprodukten, Marmeladen, Säften, Fleisch- und Wurstwaren und vielem mehr. Abgerundet wird das Angebot durch frisches Obst und Gemüse der Saison. Zum Geschmacksfestival lädt das Geschäft zu einer Verkostung der Leckereien aus dem Sortiment ein: Der Kastanienhof wartet mit verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Quark auf.

Das „MKK-Lädchen“ ist eine Initiative des Main-Kinzig-Kreises in Kooperation mit dem Kreisbauernverband Main-Kinzig und SPESSARTRegional.

MKK-Lädchen

Barbarossastraße 24 · 63571 Gelnhausen



Mittwoch, 9. Oktober 2019 ab 17.00 Uhr

Ziegenfleisch neu entdecken

Mit Glockengeläut startet der GOAT-OBER in genussreiche Wochen: Seien Sie mit dabei beim Weideabtrieb der Klosterhöfer Ziegen und erfahren Sie beim Rundgang über den Hof viel Wissenswertes über die Ziegenhaltung und Verarbeitung des Fleisches. Denn beim GOAT-OBER stehen nicht etwa die Milcherzeugnisse, sondern das Fleisch der Ziegenlämmer im Vordergrund. Ziel der internationalen Initiative ist es, das in Vergessenheit geratene Ziegenfleisch wieder auf den Tisch zu bringen und damit einen Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu leisten. Wie schmackhaft Ziege sein kann, das beweist im Anschluss der Landgasthof Druschel bei einem Drei-Gänge-Überraschungsmenü um 19.00 Uhr.



Sie wollen gerne mit dabei sein? Dann schicken Sie uns bis zum **1. Oktober 2019** eine Nachricht, bitte auch unter Angabe Ihrer Telefonnummer, an info@spessartregional.de! Unter den Einsendungen werden **3 x 2 Karten für die Teilnahme** verlost.



Klosterhöfer Ziegenkäse
Gomfritz 3 · 36381 Schlüchtern-Klosterhöfe
Landgasthof Druschel
Hochstraße 14 · 36381 Schlüchtern-Wallroth



Zickadelle® auf hessisch

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Ziegenhackfleisch
- 60 g altbackenes Weißbrot
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, klein gewürfelt
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Schnittlauch gehackt
- 2 TL Senf
- 1 TL Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Prise Muskatnuss
- eingelegter Handkäse, klein gewürfelt



Zubereitung:

1. Zwiebeln in der Pfanne anbraten
2. alle Zutaten gut vermengen
3. flache Ballchen formen und braten

Guten Appetit!

Von New York über London, Bristol, Galway, Nantes bis zum Spessart engagieren sich Landwirte und Gastronome sowie Metzgereien und der Handel, um für Ziegenfleisch zu begeistern. Bis zum 31. Oktober haben Sie nun zum zweiten Mal die Gelegenheit, in Gasthäusern im Spessart leckere Ziegengerichte zu genießen. Der GOAT-OBER wird gefördert durch das Projekt „Food Heroes“ des INTERREG-Programms North-West Europe. Mehr Informationen über die Initiative finden Sie unter www.goatober.de oder www.goatober.com



Sonntag, 13. Oktober 2019 11.00 bis 15.00 Uhr

Streuobstapfeltag im Schaufenster Spessart



Zum Abschluss der Genusswochen widmet sich das Schaufenster Spessart den regionalen Streuobstapfeln. Welchen Nutzen und welche Bedeutung Streuobstwiesen für uns und die Region haben, erklärt Marion Buley von SPESSARTRegional in einem Vortrag um 14.00 Uhr. Mit besonderem Blick auf den Apfel berichtet sie über die Wertigkeit von Streuobst und informiert über Pflege sowie Nutzungsmöglichkeiten der Streuobstapfel – auch als Tafelobst. Zudem werden verschiedene leckere Apfelprodukte heimischer Erzeuger zum Verkosten und zum Verkauf angeboten. Veranstalter des „Streuobstapfeltag“ ist SPESSARTRegional.

Schaufenster Spessart
Georg-Hartmann-Straße 5-7 · 63637 Jossgrund-Burgjoß

Das Schaufenster Spessart im historischen Gebäude des Schafhofes in Burgjoß bietet Informationen über die Kulturlandschaft und den Lebensraum Spessart, Tipps für Freizeitaktivitäten in der Region sowie kulinarische Spezialitäten heimischer Erzeuger zum Verkauf. www.schaufenster-spessart.de



GENUSS AUS DEM WALD

Der Flörsbacher Hof wartet mit Genüssen aus den heimischen Wäldern auf und serviert Ihnen zur Herbstzeit fein abgestimmte Wild- und Pilzgerichte. Erfreuen Sie sich am Geschmack des „wahren Jägerschnitzels“ – einem Hirschschnitzel mit Nusspanierung – oder des vegetarischen Pilzburgers auf Kartoffel-Gemüsecurry.

Flörsbacher Hof
Vockeweg 1 · 63639 Flörsbachtal-Flörsbach
Dienstag bis Samstag 12.00 - 23.00 Uhr, Sonn- und Feiertag 11.30 - 21.00 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6057 / 790



Regionales Geschmacksfestival



Kinzigtal & Spessart

Unterwegs bei
Landwirten, Köchen &
in Dorfläden

27. September –
13. Oktober 2019



Freitag, 27. September 2019 ab 18.00 Uhr

Küchenschlacht Regional

Zum Auftakt der genussreichen Wochen geht es gleich richtig wild zu: Ganz im Zeichen des Herbstes steht bei der Küchenschlacht Regional diesmal zartes Spessartwild mit Linsen, Bohnen und Erbsen auf der Karte. Äpfel und Birnen sorgen für den süßen Abgang. Für die Zubereitung der herbstlichen Menüs sind wieder drei Kochteams verantwortlich. Mit vielen Ideen und Kreativität zaubern sie aus den regionalen Zutaten schmackhafte Gerichte, mit denen sie die Gunst des Publikums gewinnen möchten. Da kommen nicht nur die Kochlöffel schwingenden Teams ins Schwitzen, auch das Publikum hat es nicht immer leicht, bei so vielen kulinarischen Genüssen ein Siegergericht zu küren. Da hilft vielleicht ein kühles Bier aus der Region, das zum deftigen Mahl gereicht wird.



Sie wollen gerne mit dabei sein? Dann schicken Sie uns bis zum 16. September 2019 eine Nachricht, bitte auch unter Angabe Ihrer Telefonnummer, an info@spessartregional.de! Unter den Einsendungen werden 3 x 2 Karten für die Teilnahme verlost.

SpessartFORUM
Frowin-von-Hutten-Straße 5 · 63628 Bad Soden-Salmünster

Die Küchenschlacht Regional ist der hessenweite Auftakt zum Tag der Regionen – eine Aktion zur Stärkung der Regionen im Zeitraum vom 27. September bis 13. Oktober 2019. Weitere Informationen und einen Überblick zu den Aktionen finden Sie online unter www.tag-der-regionen.de



Herzlich willkommen!

Landwirte, handwerkliche Verarbeiter, Köche und Dorfläden laden wieder zum Regionalen Geschmacksfestival ein. Erfahren Sie in den nächsten Wochen mehr über die Herkunft, Erzeugung und Veredlung regionaler Produkte. Genießen Sie herbstliche Gerichte aus den Küchen der Landgasthöfe, begleiten Sie Landwirte und Verarbeiter bei der Arbeit oder lassen Sie sich bei Verkostungen in den Dorfläden für Ihren Einkauf inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen köstliche Geschmacksmomente!

Alle Informationen und Anmeldungen finden Sie online unter www.geschmacksfestival.de

DEFTIGER HERBST

Was liegt bei so viel Wald im Spessart näher, als Wild zu feinen Gerichten zu verarbeiten? Ein gutes Hirschkalbsfilet mit frischen Waldpilzen und hausgemachten Seidenknödeln, dazu frisches Apfelrotkraut und Preiselbeeren ist zu dieser Jahreszeit genau das Richtige. Gekrönt wird dieser Herbstschmaus von einem fruchtigen Quitten-Buttermilch-Dessert.

Landgasthof „Spessart“
Burgstraße 6 · 63637 Jossgrund-Burgjoß
Dienstag bis Sonntag 10.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr, Montag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6059 / 350

Samstag, 28. September 2019 8.00 bis 12.00 Uhr

Ernte-Dank-Fest

Kinzigtal & Spessart
Geschmack von hier!

Unter dem neuen Motto „Hier lebe ich – hier kaufe ich“ wurde der Dorfladen in Lohrhaupten erfreulicherweise wiedereröffnet. Als Dankeschön an die Kunden für ihren regen Zuspruch lädt das Ehepaar Herr zu schmackhaften Verkostungen ihres aktuellen Sortiments ein. Schauen Sie vorbei und entdecken Sie ein vielfältiges Angebot regionaler Köstlichkeiten neu.

GUTKAUF Herr
Mühlbergstraße 9, 63639 Flörsbachtal-Lohrhaupten

SPESSARTLECKEREIEN

Neben traditionell hessischen Variationen kredenzt Ihnen die Mühlrad-Ernteküche Gerichte ganz im Zeichen des Herbstes. Genießen Sie deftige Kost vom Spessartwild, allerlei Kürbisspezialitäten und hausgekelterten Apfelmilch von der Kelterei Trageser.

Gasthaus „Zum Mühlrad“
Burgstraße 2, 63571 Gelnhausen
Dienstag bis Donnerstag 17.30 - 22.30 Uhr, Freitag und Samstag 17.30 - 00.00 Uhr,
Sonntag 12.00 - 14.30 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr, Montag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6051 / 888 838 9

Sonntag, 29. September 2019 11.00 bis 15.00 Uhr

Tag der offenen Brauerei

Flörsbachtals älteste, jüngste und einzige Brauerei öffnet ihre Tore und zeigt, wo und wie die Flörsbachtaler Spezialität gebraut wird. Zu jeder vollen Stunde erfolgt eine informative Führung durch Sudhaus und Gärkeller. Im Hof werden Hörner-Bräu Helles und Weißbier ausgeschenkt. Regionale Braukultur: ein Genuss zum Anfassen!



Hörner-Bräu
Hauptstraße 27 · 63639 Flörsbachtal-Lohrhaupten

SCHLEMMEN AUF DEM LAND

Mitten im hessischen Naturpark Spessart wartet das Schaffhof-Café unter anderem mit herzhaft belegten Vollkompanini sowie Wildbratwurst mit hauseigener Currysoße und Bauernbrot auf. Unter den vielen regionalen und saisonalen Köstlichkeiten gibt es auch süße Versuchungen wie etwa selbstgezogenen Apfelstrudel zu genießen.

Schaffhof-Café
Georg-Hartmann-Straße 5 · 63637 Jossgrund-Burgjoß
Donnerstag bis Montag ab 9.00 Uhr, Sonntag ab 10.00 Uhr

Reservierung unter Tel. 0 6059 / 906 532 0

Samstag, 5. Oktober 2019 ab 10.00 Uhr

Vom Säen und Ernten

Im Herbst gibt es auf den Feldern jede Menge zu tun. Der Biohof „Alte Schule“ lädt zu einem herbstlichen Feldrundgang ein und zeigt, was zu dieser Zeit alles geerntet und ausgesät wird. Ein kleiner Imbiss und ein Besuch bei den Schafen gehören selbstverständlich auch dazu. Bitte auf gutes Schuhwerk und, falls das Wetter nicht ganz mitspielen sollte, auf regenfeste Kleidung achten.

Biohof „Alte Schule“
Lange Straße 24 · 36381 Schlüchtern-Breitenbach
Um Anmeldung unter Tel. 0 6661 / 153 714 wird gebeten.

HERBSTGENÜSSE

Wenn es draußen dunkler und kühler wird, gelüstet es uns nach einem deftigen Mahl. Da hören sich doch geschmorte Ochsenbacken mit Pfifferlingen, schmackhafte Lammkeule an Bohnengemüse und Apfel-Rahm-Eis mit Karamelloße himmlisch an.

Gasthaus „Zur Krone“
Langstraße 7, 63549 Ronneburg-Hüttengesäß
Dienstag 17.00 - 23.00 Uhr, Mittwoch bis Sonntag 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr, Montag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6184 / 30 30

Sonntag, 6. Oktober 2019 9.00 bis 12.00 Uhr



Erntedankfrühstück

Freuen Sie sich bei einem reichhaltigen Frühstück mit regionalen Spezialitäten und hofeigenen Produkten wie Joghurt und Quark über die vielen guten Dinge, die uns die Erde schenkt.

Weidenhof
Weidenstraße 5-7 · 63607 Wächtersbach-Neudorf
14,90 € Beitrag pro Person
Um Anmeldung unter Tel. 0 6053 / 28 22 bis zum 1. Oktober wird gebeten.

FRISCHES AUS DEM SPESART

Ob zartes Rindfleisch vom Jossgründer Weiderind, herrliche Wildgerichte aus angrenzenden Wäldern oder Forellen aus heimischen Gewässern – hier dürfte für jeden Genießer etwas dabei sein. Rinderroulade, Sauerbraten, Wildgulasch und vieles mehr warten nur darauf, verspeist zu werden.

Gasthaus „Zum Jossatal“
Salmünsterer Straße 15, 63628 Bad Soden-Salmünster-Mernes
Mittwoch bis Sonntag 11.30 - 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr,
Montag und Dienstag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6660 / 13 76

Sonntag, 6. Oktober 2019 ab 10.00 Uhr

Hoffest für Groß und Klein

Erleben Sie regionale Köstlichkeiten aus dem Main-Kinzig-Kreis. Bei einem Glas frischen Federweißers lässt es sich mit Freunden und Familie in unserem gemütlichen Innenhof gut feiern. Für die Kinder bietet der Schulbauernhof viele Mitmachaktionen und Ponyreiten an.



Franzeshof Mauswinkel
Höhenstraße 19 · 63633 Birstein-Mauswinkel

VON DER ERNTE FRISCH AUF DEN TISCH

Auf dem Hof Wurbs in Kleinauheim werden nicht nur Obst und Gemüse angebaut und im Hofladen verkauft. Im hofeigenen Café und Restaurant können Sie auch regionale und saisonale Küche genießen: mit einer abwechslungsreichen Auswahl von leckeren Suppen über Flammkuchen bis zu hausgemachten Kuchen.

Obst- und Gemüsehof Wurbs
Speckweg 23, 63456 Hanau-Kleinauheim

Dienstag bis Donnerstag 9.00 - 18.00 Uhr, Freitag bis Sonntag 9.00 - 20.00 Uhr,
Montag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6181 / 609 39

Sonntag, 6. Oktober 2019 11.00 bis 18.00 Uhr

Schäferei-Hoffest



Viel los auf dem Hof! Die Schäferei Krauthan öffnet ihre Tore und bietet neben tollen Aktionen für Kinder auch kulinarische Köstlichkeiten wie Lamm vom Grill, Kaffee und Kuchen an. Dazu gibt es allerhand

Produkte aus Schafwolle zu entdecken: Neben schönen Fellen und kuscheligen Troyern können Sie sich mit pflanzengefärbtem Strickgarn von den Schafen eindecken.

Schäferei Krauthan
Unterdorf 12 · 63633 Birstein-Kirchbracht

WILD MAL ANDERS ...

Lasagne vom Wild? Na klar! Denn fein gewürztes Wildschwein-hack mit Semmelknödelscheiben und Pfifferlingen in Rahm ist eine schmackhafte Interpretation des Gerichts.

Landgasthof „Zur Quelle“
Leipziger Straße 15 · 63607 Wächtersbach-Aufenua
Montag bis Mittwoch & Freitag bis Samstag 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 22.00 Uhr,
Donnerstag Ruhetag

Reservierung unter Tel. 0 6053 / 29 10