

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



14. bis 28. September 2014

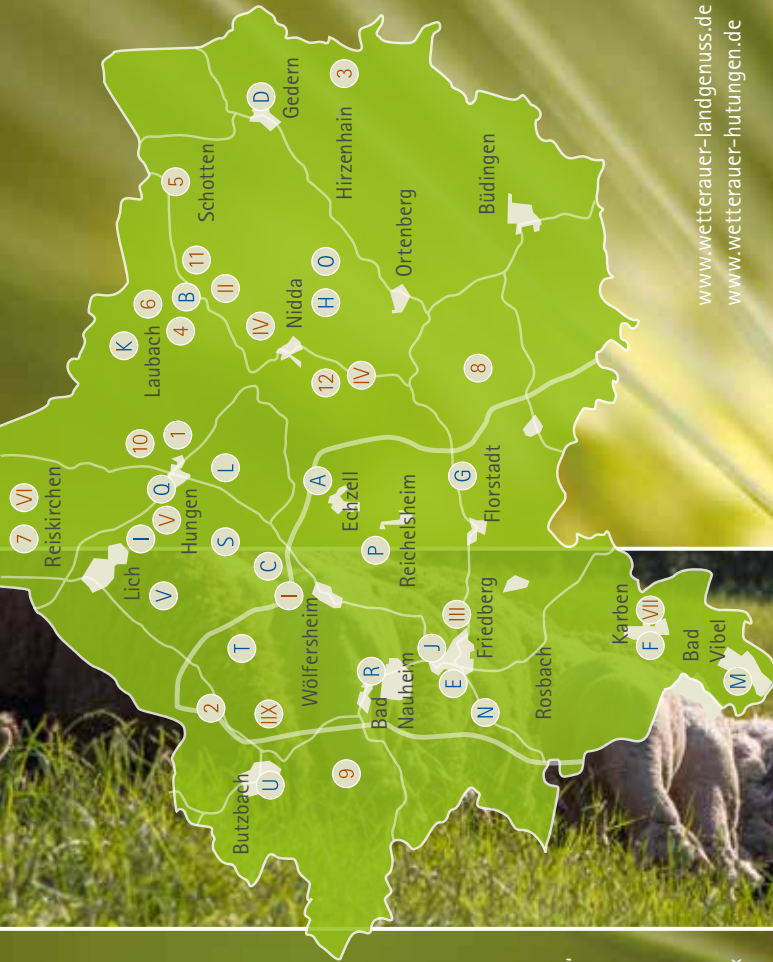
Wetterauer

Lamm- &

Landgenuss



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





Wetterauer Lamm- und Landgenuss

Der Wetterauer Lamm- und Landgenuss steht für Geschmackserlebnisse aus der Region! Unter diesem Motto wurden im Zuge des LIFE-Projektes „Wetterauer Hutungen“ die kulinarischen Genusswochen ins Leben gerufen und jährlich im Spätsommer wiederholt. Die Gastronomen bieten in dieser Zeit allerlei Köstlichkeiten rund ums regionale Wetterauer Lamm an.

Hand in Hand arbeiten die Gastronomen mit Schäfern zusammen, deren Tiere nicht nur ein außergewöhnliches Fleisch liefern, sondern auch

die Landschaft der Wetterau mit ihrer Schönheit erhalten und pflegen.

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



Möchten Sie mehr erfahren – oder vielleicht Kontakt aufnehmen?

Schauen Sie doch auch auf unserer Website vorbei:
www.wetterauer-hutungen.de

Die Wetterauer Hutungen 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 mit seinen vielen kleinen und großen „Highlights“ dreht sich alles um das Schaf, das Schäferfest und die Schäfer, die Veränderung der Landschaft sowie um Tiere und Pflanzen der bedrohten Magerrasen.

Der Erlebnisraum ist Dienstag bis Samstag von 9 – 23 Uhr und Sonntag von 11 – 23 Uhr für Sie geöffnet.

Adresse: BrauhoFstraße 3-5, 34510 Hungen

Auf den Spuren der Schäfer und Schafe können Sie auch aktiv sein – Am Rande der Wetterau lädt die 12 km lange Schäfer- und Magerrasenroute in Nidda zu einer Wanderung ein, die durch spannende Infotafeln zum Erlebnis für die ganze Familie wird.





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 **Schlosshotel Gedern Restaurant, Kochschule, Bankett**
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 vom 23.09.2014 bis 25.09.2014
 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 und Magerrasen der Wetterau. Ihr Fleisch ist zart, gesund und sehr schmackhaft.

Eine gute Zeit, unsere Gäste mit der Vielfalt vom Lamm zu verwöhnen. Vom 14. – 28. 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 **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

J **Betriebsrestaurant im Hause OVAG appetitocatering B.V. & Co.KG**
 Hanauer Straße 9-13 · 61169 Friedberg
 Aktionstage: 16.09., 18.09., 23.09. und 25.09
 Mittagstisch von 11:30 – 13:30 Uhr

K **Hotel Restaurant Tannenhof**
Gastlichkeit mit alter Tradition
 Am Giebel 1 · 35321 Laubach-Gonterskirchen
 Tel: 06405-91500
 www.hotel-tannenhof-web.de

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

M Kreilings Sommergarten
regionale Küche sommerlich genießen
Ritterstraße 3 · 61118 Bad Vilbel
Tel: 06101-9561843
www.hotel-kreiling.de
(nur bei schönem Wetter geöffnet)



N Zum Gerippte®
Schmackhaftes aus der Region
Borngasse 30 · 61169 Friedberg-Ockstadt
Tel: 06031-3009 · www.zum-gerippte.de
(nur bei schönem Wetter geöffnet)

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

P GenussScheune
entspannt genießen
Sommerbachstraße 1
61203 Reichelsheim-Weckesheim
Tel: 06035-7095580 · psp@GenussScheune.de
www.GenussScheune.de
Aktionstag: 21. September
Regionaler Kunst und Kulinarik Tag



**Keule vom Wetterauer Weidelamm mit Bohnen-
allerlei und Ofenkartoffeln**
(für 6 Portionen)

Ca. 1,5 kg Lammkeule zerlegen und in Knoblauch,
Kräutern und Rapsöl marinieren.
Bei 160° ca. 8-10 Minuten garen.

Bohnenallerlei:
600g gemischte Bohnen blanchieren. Schalotten
und etwas Speck glasig dünsten.

Bohnen zugeben und pikant mit Kräutern, Salz und
Pfeffer abschmecken.

Ofenkartoffeln:
24 kleine Kartoffeln waschen, vierteln, salzen und
auf einem Backblech mit Rapsöl, Rosmarin und
Knoblauch bei 180° garen.

LIFE-Sponsoren und Unterstützer:



Q Deutsches Haus
*Traditionelle und moderne Küche mit
saisonalen Highlights*
Kaiserstraße 26 · 35410 Hungen
Tel: 06402-9193

R Hotel Restaurant Cafe König (Duckys)
*Saisonale Küche von bodenständig
bis raffiniert*
Ludwigstraße 17 · 61231 Bad Nauheim
Tel: 06032-7003188
www.hotel-cafe-koenig.de

S Gastraum in der Hungener Käsescheune
*Moderne hessische Regionalküche und Käse-
spezialitäten*
Brauhausstraße 3-7 · 35410 Hungen
Tel: 06402-5188572
www.hungener-kaesescheune.de

T Wohlfühlrestaurant Gud'Stubb
Deutsche Küche mit mediterranem Touch
Wohnbacher Straße 1 · 35516 Münzenberg
Tel: 06004-378895

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

V Landhaus Klosterwald
Regionale, saisonale und frische Landhaus-Küche
35432 Lich-Arnsburg · Tel: 06404-91010
www.landhaus-klosterwald.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: 06033-95070
schaeferlei-schmid@gmx.net
- 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



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.



- 7 **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

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



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

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

- 11 **Schäferei Link**
Eichelstr. 70 · 63667 Nidda-Eichelsdorf
Tel: 06043-8818

- 12 **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 Philipp
*ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-
service*

Obbornhofener Str. 17 · 61200 Wölfersheim
Tel: 06036-824

II Fleischerei Kirchhof
ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Taunusstraße 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 Die Limes – Metzger
*Partyservice und Mittagstisch/ganze Tiere/
Teilstücke und Wurstwaren*

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

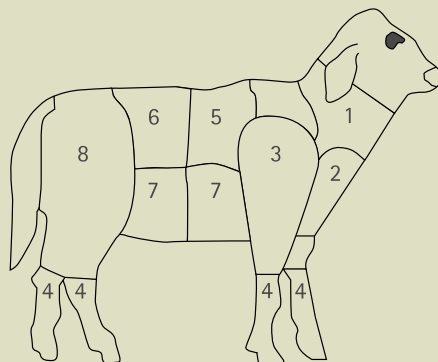
Die Metzger

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.

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