

ODENWÄLDER GENUSSWOCHEN

Vom 15. Juni bis zum 30. Juni stehen des Odenwalds kulinarische Vielfalt, deren Erzeuger und die regionale Gastronomie im Fokus!

Unter dem Motto „Lamm, Kochkäs & Co.“ verschreiben sich Odenwälder Gastronomiebetriebe während der Odenwälder Genusswochen ganz mit dem Odenwald verknüpften Spezialitäten, wie Weidelamm, Weiderind, Forelle, Kochkäs und Apfelwein. Ihre Produkte beziehen sie von regionalen Produzenten, mit denen sie häufig eine langjährige Zusammenarbeit verbindet.

Lernen Sie regionale Direktvermarkter kennen und genießen Sie ihre Produkte in eigens für die Odenwälder Genusswochen kreierten Köstlichkeiten – sowohl raffinierte Kreationen als auch echte Klassiker aus Omas Küche. Jeweils drei Gerichte, bei denen Odenwälder Produkte im Mittelpunkt stehen, werden von den Köchinnen und Köchen kreiert und erweitert während der Genusswochen ihr kulinarisches Angebot. Zusätzliche Veranstaltungen ergänzen das Programm.

Mit einer festlichen Eröffnung werden die Odenwälder Genusswochen am 13.6.2024 im Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ eingeläutet. Karten für dieses kulinarische Event erhalten Sie über die Website www.genusswochen.de oder bei der Odenwald Tourismus GmbH, Tel. 0 60 61 9 65 97 0, E-Mail: info@tourismus-odenwald.de

Dieser Faltpapier bietet Ihnen eine Übersicht über die teilnehmenden Restaurants und deren regionale Gerichte, eine Auswahl der kooperierenden Direktvermarkter sowie viele weitere Informationen rund um die Odenwälder Genusswochen.

Die Aktion wird vom Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen – Kreisverband Odenwaldkreis <https://www.dehogahessen.de> und dem Odenwälder Schäferverein <https://www.odenwaelder-schaeferverein.de/> unterstützt.



Direktvermarkter

Biohof „Weiße Hube“

Hohe Str. 72, 64732 Bad König
Telefon: 06063 912555
E-Mail: trumpfheller.momart@t-online.de
www.weisse-hube.de

Familie Trumpfheller bewirtschaftet den Bio-Bauernhof in der 12ten Generation. Neben Bio-Ziegenkäse gibt es Bio-Rindfleisch und Bio-Eier. Liebe und Achtung zu den Tieren ist das Credo der Familie.

Hofladen: Di.-Sa. 17:00 bis 18:00 Uhr

Molkerei Hüttenthal

Molkereiweg 1, 64756 Mossautal
Telefon: 06062 26650
E-Mail: molkerei@huetenthal.de
www.molkerei-huetenthal.de

Regional: die erste Wahl! Das trifft besonders bei der Molkerei Hüttenthal zu. In den frischen, unverfälschten Molkereiprodukten kann man den Odenwald schmecken.

Hofladen: Mo.-Fr. 08:00 bis 18:00 Uhr, Sa. 08:00 bis 14:00 Uhr

Forellenzucht Burkard-Heilmann

Güttersbacher Str. 55, 64756 Mossautal
Telefon: 06062 4211
E-Mail: forellenburkard@t-online.de

Regenbogen-, Lachs-, Bachforellen sowie Bachsaiblinge: frisch geschlachtet, auch filetiert. Zudem gibt es geräucherte, kaltgeräucherte sowie gebeizte Fischspezialitäten.

Hofladen: Di.-Fr. 09:00 bis 13:00 und 14:00 bis 18:00 Uhr, Sa. 09:00 bis 14:00 Uhr

Feldmann Gemüsebau

Wiesenhof, Pferchweg, 64347 Griesheim
Telefon: 06155 77819
E-Mail: info@feldmann-gemuesebau.de
www.feldmann-gemuesebau.de

Im Hofladen des Direktvermarkters Feldmann Gemüsebau gibt es frisches Gemüse und Obst direkt vom Erzeuger.

Hofladen: Mo.-Fr. 08:00 bis 12:00 und 14:00 bis 18:00 Uhr, Sa. 08:00 bis 12:00 Uhr

Landwirtschaft Familie Reimund

Eberbach 9, 64385 Reichelsheim
Telefon: 06164 912134
E-Mail: adolf-reimund@t-online.de
www.reimund-eberbach.jimdo.free.com

Eier aus Freilandhaltung, hausmacher Wurst in Dosen aus Freilandhühnern, Nudeln aus Freilandeiern, hausgemachte Fruchtaufstriche, Milchprodukte

Hofladen: Verkaufskühlschrank am Hof zur Selbstbedienung

Schäfermeister Udo Wüstenhagen

An der alten Buche 4, 64760 Oberzent
Telefon: 06068 3727
E-Mail: udo.wuestenhagen@gmx.de

Der Schäfermeister Udo Wüstenhagen ist im ganzen Odenwald für seine Texel- und Rhönshafe bekannt.

Herrnmühle

Darmstädter Str. 60, 64385 Reichelsheim
Telefon: 06164 515253
E-Mail: info@herrnmuehle.com
www.herrnmuehle.com

Im Laden der Herrnmühle finden Sie nicht nur eigens hergestellte Getreideprodukte: Insgesamt können Sie ca. 5.000 Artikel im Laden kaufen.

Hofladen: Mo.-Fr. 08:00 bis 18:00 Uhr, Sa. 08:00 bis 13:00 Uhr

Hofladen Keil

Nibelungenstr. 26, 64385 Reichelsheim
Telefon: 06164 3596
E-Mail: helmut@hofladen-keil.de
www.hofladen-keil.de

In Hofladen der Familie Keil finden Sie ein umfassendes Angebot an regionalen Produkten aus eigenem Anbau, darunter auch verschiedene Kartoffelsorten.

Hofladen: Mo.-Sa. 08:00 bis 19:00 Uhr

Hofkäserei am Schloßberg

Am Schlossberg 11, 64760 Oberzent
Telefon: 06068 1777 oder 0172 9390642
E-Mail: Fam.Trumpfheller@t-online.de
www.hofkaeserei-am-schlossberg.de

In der Hofkäserei am Schlossberg werden schmackhafte Milchprodukte nach Odenwälder Tradition aus eigener Milch hergestellt und im Hofladen frisch verkauft.

Hofladen: Hofeinkauf nach Voranmeldung

Schäfer Manfred Keßler und Reiner Kenzler

Mossauer Str. 17, 64756 Mossautal
Telefon: 06062 1537
E-Mail: soayschaf@aol.com

Die beiden Odenwälder Schäfer haben sich der Aufzucht und Haltung von Soay-Schafen, einer uralten Schafrasse, verschrieben.

Hofladen: Nach Voranmeldung



Weitere Direktvermarkter finden Sie unter <https://www.odenwaelder-direktvermarkter.de/betriebe/>

Ein großes Dankeschön den Sponsoren der Odenwälder Genusswochen!



Odenwälder Winzergenossenschaft
Vinum Autmundis
Riegegartenweg 1 · 64823 Groß-Umstadt
www.vinum-autmundis.de



Odenwälder Apfel e.V.
Annelsbacher Tal 43 · 64739 Höchst
www.odenwaelder-äpfel.de



Kelterei Krämer
Crumbacherstr. 6 · 64385 Reichelsheim
www.kelterei-krämer.de



Privat-Brauerei Schmucker GmbH
Hauptstr. 89 · 64756 Mossautal
www.schmucker-bier.de



Vereinigte Volksbank Raiffeisenbank eG
Volksbank Odenwald, Filiale Michelstadt
Frankfurter Str. 1 · 64720 Michelstadt
www.voba-online.de



Odenwald Gasthaus e.V.
Große Gasse 17 · 64711 Michelstadt
www.odenwald-gasthaus.de



Sparkasse Odenwaldkreis
Martin-Luther-Str. 53/55 · 64711 Erbach
www.sparkasse-odenwaldkreis.de



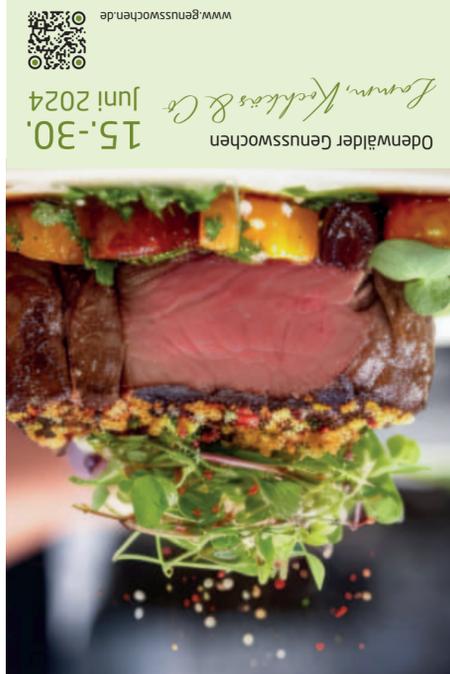
Bergsträßer Winzer eG
Darmstädter Str. 56 (B3)
64646 Heppenheim
www.bergstraesserwinzer.de



Landlädchen Strauß
Dörmbacherstr. 10 · 64354 Reinheim
www.landlaedchen.de



Odenwald Quelle
Ludwigstraße 100 · 64646 Heppenheim
www.odenwaldquelle.de



Odenwälder Genusswochen



Teilnehmende Gastronomie

Küchen, Köche, kulinarische Vielfalt

Hier finden Sie alle Restaurants und Gasthäuser, die Sie während der Odenwälder Genusswochen mit köstlichen Gerichten rund um regionale Produkte verwöhnen. Lassen Sie sich von den hier aufgeführten und eigens für die Genusswochen kreierten Gerichten inspirieren. Also: Gasthaus aussuchen, Platz reservieren und genießen! Guten Appetit!

1 Odenwald-Gasthaus „Zur Krone“
Inh. Familie Klein
Königer Str. 1
64732 Bad König / Zell
Tel. 06063 1813
info@krone-klein.de
www.krone-klein.de
Ruhetag: Mittwoch

- Odenwälder Dinkel-Ziegenkäse-Risotto mit Kräutern und Tomate an Tempuragemüse und Rucola
- Odenwälder Goldforellenfilets auf Spinat-Tagliatelle in Pesto geschwenkt
- Odenwälder Ziegensteller mit Kotelett, Braten und Weinbiatroulade mit Knoblauchsauce und Rosmarin-Kartoffeln

4 Hotel-Restaurant „Kuralpe-Kreuzhof“
Inh. Olaf Bormuth
Kuralpe 2
64686 Lautertal
Tel. 06254 95150
info@kuralpe.de · www.kuralpe.de
Ruhetag: keinen

- Estragon-Lamm-Suppe mit Gemüse
- Lammrücken rosa gebraten mit Ratatouille und Kartoffelgratin
- In Joghurt mariniertes Lammbraten, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin

7 Historisches Odenwald-Gasthaus „Zum Grünen Baum“
Inh. Barbara Bär
Große Gasse 17 · 64720 Michelstadt
Tel. 06061 2409
info@gruenbaum-michelstadt.com
www.gruenbaum-michelstadt.com
Ruhetag: Montag und Dienstag

- Odenwälder Kochkäsefondue mit fruchtigem Traubenkompott und pikantem Zwiebel-Chutney an ofenfrischer Brotauswahl
- Gebackene Odenwälder Lachsforelle an Löwenzahn-Kräuterquark-Mousse zu Odenwälder Spargel im Kräuterpannkuchen
- Apfelmöstbraten vom Odenwälder Hirschkalb an Apfelweinsauce, dazu gebackene Ofenwurzeln und Kartoffelgratin

10 Genießer-Restaurant „Treuschs Schwanen“
Inh. Familie Treusch
Rathausplatz 2
647385 Reichelsheim
Tel.: 06164 2226
info@treuschs-schwanen.com
www.treuschs-schwanen.com
Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

- Angemachter Ziegenquark mit jungem Lauch und Odenwälder Grünkern
- Odenwälder Lammschmorbraten in Apfelweinsouße auf Wurzelgemüse mit Kräuterkroketten
- Dreierlei von der Odenwälder Jungziege mit Heujus, bunten Möhren und Maisplätzchen

13 Hotel-Restaurant „Berghof“
Inh. H.A.B. Hartmann GbR
Forststr. 44
64385 Reichelsheim, Erzbach
Tel. 06164 2095
berghof.erzbach@t-online.de
www.berghof-erzbach.de
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch

- Odenwälder Rehrücken am Stück gebraten an getrüffeltem Kartoffelpüree
- Odenwälder Lachsforelle auf der Haut gebraten an Spargelragout
- Hausgemachte Bratwurst vom Odenwälder Wildbret mit buntem Kartoffelgemüse



JETZT KARTEN SICHERN!

FEIERLICHE ERÖFFNUNG DER ODENWÄLDER GENUSSWOCHEN

Gastgeber der feierlichen Eröffnungsveranstaltung zu den Odenwälder Genusswochen ist der passionierte Koch Thomas Löw in seinem Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ im schönen Brombachtal. Er ist bekannt für seine Kreationen rund um das Odenwälder Weidelamm, das er von Schäfermeister Bernd Keller bezieht, mit dem ihn eine langjährige Zusammenarbeit verbindet. Nicht selten wird die Küche des Odenwald-Gasthauses „Zum Löwen“ an den Schaffstall verlegt. Dann kommen die Gäste ins Plaudern mit Koch und Schäfer. Anlässlich der Feierlichen Eröffnung der Odenwälder Genusswochen hat das Küchenteam des Odenwald-Gasthauses gemeinsam mit anderen Gastronomiegrößen der Region für Sie ein 5-Gänge-Menü mit Odenwälder Produkten kreiert, das jedes Gourmet-Herz sofort höher schlagen lässt. Ein moderiertes Rahmenprogramm mit unterhaltsamen und informativen Elementen sowie stimmungsvoller Live-Musik rundet den Abend ab. Freuen Sie sich auf einen kulinarisch und musikalisch gleichermaßen spannenden Abend!

Termin: Donnerstag, 13. Juni 2024
Einlass 18.30 Uhr, Beginn 19 Uhr
Preis: 54,- Euro inkl. 5-Gänge-Menü rund um Odenwälder Produkte, Getränke und Rahmenprogramm
Veranstaltungsort: Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“
Zeller Str. 2
64753 Brombachtal-Langenbrombach
Odenwald Tourismus GmbH
Tel.: 06061 - 965970
info@tourismus-odenwald.de
www.genusswochen.de

2 Ristorante „Bianco Nero“
Inh. Giordano Frigerio
Am Darmstädter Schloss 6
64823 Groß-Umstadt
Tel. 06078 9307293
info@ig-ca.de
www.bianconero-umstadt.de
Ruhetag: Dienstag

- Odenwälder Lamm mit Mandeln an Auberginen und Anchovis
- Filet vom Odenwälder Weiderind an Rosmarinkartoffeln mit Odenwälder Kochkäse
- Geräucherte Odenwälder Forelle an Erdbeeren und Rübchen mit Meerrettichdressing

5 „Stangs Küche“
Inh. Ralf Stang
Löhstraße 32
63916 Amorbach
Tel. 09373 66 999 77
info@stangskueche-amorbach.de
www.stangskueche-amorbach.de
Ruhetag: Mittwoch

- Odenwälder Tapas (Forelle, Wachtel, Kochkäse)
- Odenwälder Rehbockrücken mit Kartoffelplätzchen und Rotkraut
- Apfeltiramisu mit Sorbet von Odenwälder grünem Apfel

8 Gasthaus „Zur Schmelz“
Inh. Familie Michel
Obere Siegfriedstr. 20
64756 Mossautal, Hüttenthal
Tel. 06062 3724
info@gasthaus-zur-schmelz.de
www.gasthaus-zur-schmelz.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

- Krautwickel vom Hüttenthaler Soay-Wildschaf mit Kartoffelpüree
- Ragout vom Hüttenthaler Soay-Wildschaf auf „Wild-Art“ mit Weckspätzle mit buntem Salat
- Braten vom Hüttenthaler Soay-Wildschaf mit gratinierten Kartoffeln und Speckböhnchen

11 Landgasthaus „Zum Deutschen Kaiser“
Inh. Wolfgang Arras
Kriemhildstr. 12
64385 Reichelsheim, Gumpen
Tel. 06164 1233
info@zum-deutschen-kaiser.de
www.zum-deutschen-kaiser.de
Ruhetag: Mittwoch

- Odenwälder Lammbraten vom eigenen Weidelamm an Knödeln und Rotkohl
- Odenwälder Zwiebelrostbraten vom eigenen Weiderind an Bratkartoffeln und buntem Gemüse
- Odenwälder „Kräuterzickel“-Schnitzel an Rosmarinkartoffeln und buntem Salat

14 Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“
Inh. Thomas Löw
Zeller Str. 2
64753 Brombachtal-Langenbrombach
Tel. 06063 2485
info@odenwald-gasthaus-zum-loewen.de
www.odenwaldgasthaus-zumloewen.de
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch

- „Rehbacher Einigkeit“
- Hackbraten mit Momarter Feta/Ziegenkäse gefüllt
- Odenwälder Lammrücken überbacken mit Odenwälder Bio-Ziegenkäse

3 Odenwald-Gasthaus „Dornröschen“
Inh. Peter Merkel
Annelsbacher Tal 43
64739 Höchst i. Odw.-Annelsbach
Tel. 06163 2484
info@dornroeschen-annelsbach.de
www.dornroeschen-annelsbach.de
Ruhetag: Montag bis Mittwoch

- Apfel-Paprikasuppe
- Imker-Salat mit Honigdressing, gerösteten Sesamseeten und Hühnchen
- Lammbraten mit Hagebuttensoße und Rosenreis

6 Apfelweinhaus „Schwarzer Adler“
Inh. Fritz Krings
Am Marktplatz 5
64720 Michelstadt
Tel. 06061 9797168
info@apfelwein.haus
www.apfelwein.haus
Ruhetag: Dienstag

- Während der Odenwälder Genusswochen verwöhnt Sie das Küchenteam des Apfelweinhaus Schwarzer Adler zum Odenwälder Apfelwein mit köstlichen regionalen Gerichten.

9 Hotel „Grüner Baum“
Inh. Familie Denniger
Neckartalstr. 65
64760 Oberzent, Gammelsbach
Tel. 06068 2156
info@hotelgruenbaum.de
www.hotelgruenbaum.de
kein Ruhetag

- Zart geschmorter Braten vom Odenwälder Weiderind mit rosa Pfeffer und Rosmarin aus eigenem Garten, wilder Brokkoli und Ofenkartoffeln an Merlot-Thymian-Jus
- „Raubritterschnitzel“ – Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Odenwälder Raubritterkäse überbacken dazu Bratkartoffeln
- Odenwälder Kochkäs-Kartoffel-Gratin auf gebratenem Sommergemüse

12 Gasthof und Pension „Zum Laudenaer Tal“
Inh. Torsten Brehm
Gumpener Str. 59
64385 Reichelsheim-Laudenau
Tel. 06164 1025
laudenaer-tal@t-online.de
www.Laudenauertal.de
Ruhetag: Dienstag

- Gebratene Hüttenthaler Forelle an Laudenaer Tomaten-Kräuter-„Schlonz“ und Kartoffelschmand
- Odenwälder Gewürzrauch-Lammbraten an Laudenaer Kartoffelpüree und leichter Whisky-Juice
- Cremiges Kräuter-Tomaten-Risotto mit Laudenaer Bauern-„Hingelsche“

15 Grünwalds – ERLEBEN und GENIESSEN
Inh. Georg und Philipp Lutz
Bachstr. 4
64853 Otzberg
Tel. 06162 72425
info@bauernhofcafe-gruenwalds.de
www.bauernhofcafe-gruenwalds.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

- Im Ganzen gebratene Odenwälder Forelle an Kartoffelkräpfen und buntem Schwenkgemüse aus dem Bauergarten
- Auberginenrolle in einer Sonnenblumenkernpanade mit weißem Tomatenschaum und bunten Gemüseendeln
- Lauwarmes Apfel-Rosmarinstrausel-Törtchen mit Vanille-Tonkbohnen-Schaum



Kulinarische Veranstaltungen

Rund um Lamm, Kochkäs' und Co.

Um die Odenwälder Produktvielfalt gebührend in Szene zu setzen, haben sich Gastronomiebetriebe Außer-gewöhnliches einfallen lassen.

Donnerstag, 13.06.2024
Einlass: 18:30 Uhr, Beginn: 19:00 Uhr
Festliche Genusswochen-Eröffnungsgala
im Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“
Zeller Str. 2, 64753 Brombachtal

Musik und Unterhaltung bieten den feierlichen Rahmen für das moderierte Eröffnungsevent zu den Odenwälder Genusswochen. Thomas Löw und sein Team haben gemeinsam mit weiteren Odenwälder Gastronomiegrößen ein köstliches 5-Gänge-Menü für Sie kreiert, das den kulinarischen Reichtum des Odenwalds sowie seine Produzenten gebührend in Szene setzt.
Preis: 54,- € (inkl. Getränke)

Samstag, 15.06.2024
18:30 Uhr
Genussabend
„Heimische Produkte, die heimlichen Stars“
in Treuschs Schwanen - nur mit Reservierung
64385 Reichelsheim, Rathausplatz 2

Lassen Sie sich von Thomas Treusch und seinem Team in traumhafte Genusswelten entführen.
Preis: 99,- € (inkl. Getränke)

Sonntag, 16.06.2024
ab 12:00 Uhr
Grillmenü in den Weinbergen der Odenwälder Toskana.
Ristorante „Bianco Nero“
64823 Groß-Umstadt, Am Darmstädter Schloss 6

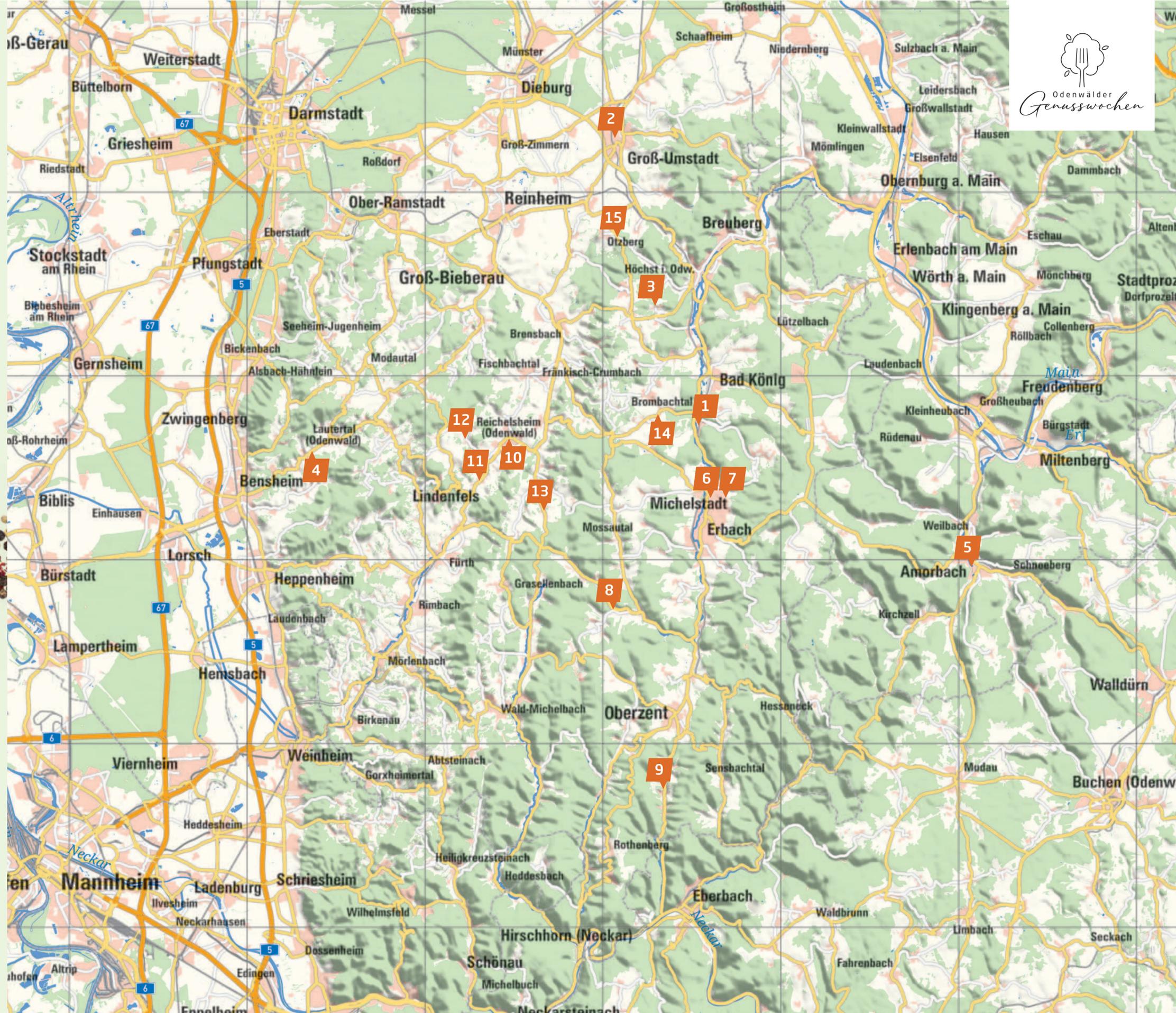
Alles wird auf modernstem WEBER-GRILL zubereitet.
Preis: 119,- € (inkl. Getränke und Dessert)

Samstag, 22.06.2024
ab 17:00 Uhr
Odenwälder Schäferbüffet
Landgasthaus „Zum deutschen Kaiser“
64385 Reichelsheim, Kriemhildstr. 12

Nur mit Anmeldung.
Preis: 50,- € (exkl. Getränke)

Sonntag, 23.06.2024
Sommerbüffet mit Lamm
„Tischlein deck dich!“
in der Johannis-Stube
64385 Reichelsheim, Rathausplatz 2

Mit einem märchenhaften Büffet rund um heimische Genüsse erwartet Familie Treusch ihre Gäste im Odenwald-Gasthaus „Johannis-Stube“.
Preis: 54,- € (exkl. Getränke)



Kartengrundlage: © OpenStreetMap, contributors, greensolutions

- 1 Gasthof „Zur Krone“
Bad König, Zell
- 2 Ristorante Bianco Nero
Groß-Umstadt
- 3 Odenwald-Gasthaus „Dornröschen“
Höchst i. Odw.-Annelsbach
- 4 Hotel-Restaurant „Kuralpe-Kreuzhof“
Lautertal
- 5 „Stangs Küche“
Amorbach
- 6 Apfelweinhaus „Schwarzer Adler“
Michelstadt
- 7 Odenwald-Gasthaus „Zum Grünen Baum“
Michelstadt
- 8 Gasthaus „Zur Schmelz“
Mossautal, Hüttenenthal
- 9 Landgasthof „Grüner Baum“
Oberzent, Gammelsbach
- 10 Genießer-Restaurant „Treuschs Schwanen“
Reichelsheim
- 11 Landgasthaus „Zum deutschen Kaiser“
Reichelsheim, Gumpen
- 12 Gasthof und Pension „Zum Laudener Tal“
Reichelsheim, Laudenu
- 13 Hotel-Restaurant „Berghof“
Reichelsheim, Erzbach
- 14 Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“
Brombachtal, Langenbrombach
- 15 „Grünwalds“ - ERLEBEN und GENIESSEN
Otzberg

SO KOMMEN SIE
IN DEN ODENWALD:



Impressum

Herausgeber: Odenwald Tourismus GmbH
Marktplatz 1, 64720 Michelstadt

Texte: Odenwald Tourismus GmbH, Michelstadt

Fotos: Odenwald Tourismus GmbH, Teilnehmende Betriebe, stockadobe.com

Layout: Obla Design - Bad König, Fürstengrund

Druck: Druckerei A. Müller GmbH, Erbach Odw.