



Pressemitteilung

REGION VOGELSBERG
TOURISTIK GmbH

Am Vulkaneum 1
63679 Schotten

Fon 0 60 44 – 96 69 3-0
Fax 0 60 44 – 96 69 3-29

www.vogelsberg-touristik.de
info@vogelsberg-touristik.de

Datum: 13.09.2023

DER VULKAN KOCHT: herbstlich!

Vogelsberger Gastonomen bringen vom 21.09.-10.11. den Herbst auf die Teller

Köstlicher Wohlgeruch nach Gebratenem und Geschmorten kommt aus den Küchen der Gastronomen von DER VULKAN KOCHT. Traditionelle Gerichte wie Hirschbraten, Rehrücken, Kartoffel- oder Kürbisgerichte klassisch und ganz neu interpretiert. So vielfältig wie die Vulkanregion Vogelsberg ist, stellt sich auch die Vielfalt der regionalen Gastronomiebetriebe dar. Auf kulinarische Entdeckungstour zu gehen lohnt sich: Zwischen Alsfeld und Freiensteinau, Lich und Schlitz finden alle Genießer die passenden Lokale für ihren Geschmack.

Während der Aktionswochen „DER VULKAN KOCHT: herbstlich!“ vom 21. September bis 10. November 2023 stehen heimisches Wild und frisches Herbstgemüse aus der Vulkanregion in allen teilnehmenden Betrieben auf der Speisekarte. Einzelne Restaurants bieten zu bestimmten Termine Wild-Buffets oder Wild-Menüs an. Mancher Gaumen wird erstaunt sein, wie vielfältig Kürbisse und Zucchini schmecken können. Aber auch traditionelle Gerichte rund um die Kartoffel, wie das typische „Beutelches“ und der „Salzekuchen“, stehen auf dem Speiseplan.

Zum Auftakt der kulinarischen Spezialitäten-Wochen wird in diesem Herbst der gemeinsame Eröffnungs-Abend der neun teilnehmenden Restaurants am 21. September im hôtel villa raab in Alsfeld sein. Der geschichtsträchtige Ort zeigt einmal mehr wie sehr Regionalität und der originalgetreue Erhalt von Kulturgut geschätzt wird, denn die Jugendstilvilla von 1904, die einst einem Pfeifenfabrikanten gehörte und lange einen Dornröschenschlaf vollzog, wurde nach ihrer Kernsanierung von der Kunst- und Kulturministerin Andrea Dorn im Juli zum Denkmal des Monats gekürt.

Bankverbindung: Sparkasse Oberhessen
BIC: HELADEF1FRI
IBAN: DE78 5185 0079 0310 1012 65

Geschäftsführung:
Petra Schwing-Döring M.A.

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Dr. Jens Mischak

HRB 5746
Amtsgericht Friedberg

Nach dem Empfang im Freien servieren die Köchinnen und Köche in neun Gängen ihre Menü-Abfolge herbstlich-regionaler Genüsse mit und ohne Fleisch. Dazwischen gibt es musikalische Einlagen von „halb6“ und Informationen rund um DER VULKAN KOCHT, ums heimische Wild und regionale Produkte. Schnell sein lohnt sich, denn die Eintrittskarten sind begehrt. Ticketshop ist online unter www.villa-raab.de

Teilnehmende Gastronomen der Auftaktveranstaltung am 21.09.2023:

hôtel villa raab (Alsfeld), Landgasthaus Schäferhof (Alsfeld-Eudorf), Posthotel Johannesberg (Lauterbach), Landhotel Gärtner (Mücke), Restaurant Taufsteinhütte (Schotten-Breungeshain), Landgasthof zur Post (Freiensteinau/Nieder-Moos), Gasthaus Graulich (Schwalmtal-Rainrod), Landgasthof Porta (Schlitz) und Landgasthaus Jägerhof (Lauterbach-Maar)

Da sich die Mitgliedsbetriebe von „Der Vulkan kocht!“ auf die gesamte Vulkanregion Vogelsberg verteilen, sind auch die Angebote vielfältig. In Freiensteinau/Nieder-Moos gibt es während der Aktionswochen im Landgasthof „Zur Post“ 5-Gänge Menü-Abende mit Produkten aus Wald und Wiese. Im Landhotel Gärtner in Mücke werden auf separater Karte Gerichte mit Dammwild aus Ermenrod, Wildschwein, Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Jules handgegossene Pralinen angeboten. Auf dem Hoherodskopf in der Taufsteinhütte wird es wechselnde Wochenkarten mit Wildgerichten und Gerichten der regionalen Küche geben, wie auch im Hôtel Villa Raab in Alsfeld. Auf der Karte des Gasthof Porta in Schlitz-Pfordt steht regionale Küche mit Wild und Vogelsberger Höhenvieh. Im Schäferhof in Alsfeld-Eudorf wird es Gerichte und 3-Gänge-Menüs mit Kürbis, Reh, Hirsch, Kartoffeln, Kräutern, Obst und Gallowayrind geben.

Die ursprünglichen regionalen Spezialitätenwochen zum Lamm im Frühjahr und Wild im Herbst wurden in 2020 in den Aktionszeitraum „DER VULKAN KOCHT!“ umgewandelt, denn das kulinarische Spektrum hat sich seitdem deutlich erweitert. Zum einen bieten die Gastronomen der Aktionsgemeinschaft aus Überzeugung ganzjährig Gerichte aus heimischen Zutaten an und nicht nur im Frühjahr und Herbst. Dann konzentriert sich das kulinarische Angebot auch nicht mehr nur auf Fleisch, sondern hält auch vielfältige Angebote für Vegetarier und Veganer bereit. Zudem gibt es eine Reihe von Produkten, die ganzjährig verfügbar sind, wie „Beluga- und Grüne Bio-Linsen“ oder der „Vogelsberger Reis“ aus Beta-Glucan-Gerste. Auch die Vogelsberger Forelle oder der Flusskrebs erweitern so manche Speisekarte mit ungewöhnlichen Genüssen. „DER VULKAN KOCHT!“ hat sich weiterentwickelt und ist in vielen Küchen mittlerweile etabliert, was die Aktionsgemeinschaft auch dazu veranlasst hat, ihr Logo patentrechtlich schützen zu lassen. Damit setzen die Gastronomen ein deutliches Zeichen für ihre Zusammenarbeit. Der Austausch mit den Kollegen ist allen

wichtig. Sie begreifen sich nicht als Konkurrenz, sondern als starkes Netzwerk. Davon zeugt auch die enge Zusammenarbeit mit den regionalen Lieferanten und Produzenten. Nicht selten sind hier über die Jahre hin Freundschaften entstanden. Auch die Kooperationen mit der Ökomodellregion Vogelsberg und Vogelsberg Original bringen Gastronomen und regionale Lieferanten zusammen. Und diese Vernetzung ist es, die den Vogelsberg nachhaltig stärkt, Fachkräfte bindet und Lebensqualität erhält und fördert.

Zur Unterstützung der Betriebe wurde seitens der Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH eine Fachkräftekampagne ins Leben gerufen. Die Geschäftsführerin Petra Schwing-Döring spricht dabei die Produktion von sechs Filmen an, die davon berichten, wie gut im Vogelsberg Work-Life-Balance, bezahlbarer Wohnraum und berufliche Weiterentwicklung mit Qualitätsanspruch zusammengehen - sowohl für Auszubildende, Fachkräfte aber auch Quereinsteiger. Die Filme werden aktuell auf Social-Media gezeigt und sind auch über die Website der Vulkanregion Vogelsberg einzusehen.

Den kulinarischen Genuss kann man gerne mit einer Wanderung oder Führung verbinden. Besonders empfehlenswert ist die kleine, rund zwei bis drei Kilometer lange Wanderung „Alles in Schuss? – Jagd und Wald im Klimawandel“, die am Sonntag, den 1. Oktober um 9:30 Uhr am Wanderparkplatz am Geotop Bilstein bei der Waldsiedlung Breungeshain startet. In rund zweieinhalb Stunden führt Axel Rockel durch den Wald und liefert Wissenswertes zu Wald und Jagd. Aber auch die „Wildkräuterwanderung am Hoheroskopf“ mit Naturparkführerin und Kräuterpädagogin Ursula Herbst am 8. Oktober mit Start am Infozentrum Hoherodskopf ist empfehlenswert. Während der rund zweistündigen Tour kann mal viel über Küchenkräuter, Heilkräuter und Zauberkräuter auf den Wiesen rund um den Hoherodskopf erfahren und wie diese für Salate, Suppen und Tees oder als Gemüse zum Einsatz kommen können. Informationen unter www.der-vulkan-kocht.de

Teilnehmende Gastronomiebetriebe von „DER VULKAN KOCHT: herbstlich!“:

Landgasthof Zur Post
Zum See 10 | 36399 Nieder-Moos
Te. (0 66 44) 295
info@gasthofzurpost-nieder-moos.de
www.gasthofzurpost-nieder-moos.de

Deutsches Haus und Wilder Mann
Fuldaer Str. 5 | 35355 Grebenhain/Bermutshain
Tel. (0 66 44) 12 34
info@daesch.de
www.daesch.de

Hotel Restaurant Jöckel H***Superior
Zum See 5 | 36399 Nieder-Moos
Tel. (0 66 44) 343
rezeption@hotel-joeckel.de
www.hotel-joeckel.de

Posthotel Johannesberg H***
Bahnhofstraße 39 | 36341 Lauterbach
Tel. (0 66 41) 40 26
info@posthotel-johannesberg.de
www.posthotel-johannesberg.de

Landgasthaus Jägerhof
Hotel – Restaurant – Wurstmanufaktur
Hauptstraße 9 | 36341 Lauterbach/Maar
Tel. (0 66 41) 96 56-0
info@jaegerhof-maar.de
www.jaegerhof-maar.de

Landgasthof Porta
Im Ort 5 | 36110 Schlitz/Pfordt
Tel. (0 66 42) 40 08-0
heinz.riepel@gmx.de
www.landgasthof-porta.de

Gasthaus Graulich
Hintergasse 8 | 36318 Schwalmtal/Rainrod
Tel. (0 66 38) 362
info@gasthausgraulich.de
www.gasthausgraulich.de

hôtel villa raab
Altenburger Str. 60 | 36304 Alsfeld
Tel. +49 (0) 6631-911470
info@villa-raab.de
www.villa-raab.de

Landgasthaus Schäferhof H***Superior
Ziegenhainer Str. 30 | 36304 Alsfeld/ Eudorf
Tel. (0 66 31) 96 60-0
info@hotel-zum-schaeferhof.de
www.hotel-zum-schaeferhof.de

Landhotel Gärtner H***
Bahnhofstr. 116 | 35325 Mücke/Flensungen
Tel. (0 64 00) 95 99-0
info@landhotel-gaertner.de
www.landhotel-gaertner.de

Landhotel Waldhaus
An der Ringelshöhe 7 | 35321 Laubach
Tel. (0 64 05) 91 40-0
info@landhotel-waldhaus.de
www.landhotel-waldhaus.de

Pressekontakt:

Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH, Frau Monika Henkel, Am Vulkaneum 1, 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 96693-15, assistenz@vogelsberg-touristik.de, www.vogelsberg-touristik.de

Restaurant Taufsteinhütte
Hoherodskopfstraße 2 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 23 81
info@taufsteinhuette.de
www.taufsteinhuette.de
Landgasthof Kupferschmiede G***
Mühlstraße 10 | 63679 Schotten/Rainrod
Tel. (0 60 44) 98 00 00
info@landgasthof-kupferschmiede.de
www.landgasthof-kupferschmiede.de

Vulkanwohnzimmer®
Vogelsbergstraße 113 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 3732
info@vulkanwohnzimmer.de
www.vulkanwohnzimmer.de

Sporthotel Grünberg H****
Am Tannenkopf 1 | 35305 Grünberg
Tel. (0 64 01) 8020
info@sporthotel-gruenberg.de
www.sporthotel-gruenberg.de

Landhaus Klosterwald H***Superior
Am Klosterwald | 35423 Lich
Tel. (0 64 04) 91 01 0
info@landhaus-klosterwald.de
www.landhaus-klosterwald.de

Landgasthof Zur Birke H***Superior
Niddergrund 7 | 63679 Schotten/Burkhardts
Tel. (0 60 45) 45 37
info@zur-birke.com
www.zur-birke.com