



DER VULKAN KOCHT!®

Vogelsberg – köstlich regional!



DER
VULKAN
KOCHE!®

 NATIONALER
 GEOPARK


HESSISCH 

www.der-vulkan-kocht.de

Herausgeber:

Vulkanregion Vogelsberg
 Tourismus GmbH
 Am Vulkaneum 1, 63679 Schotten
 Tel. (0 60 44) 96 69 30
 info@vogelsberg-touristik.de
 www.vogelsberg-touristik.de

Gestaltung:

Zündstoff – Designbüro,
 Regina Sternstein, Wartenberg

Fotos:

Uta Gleiser Photography, Vogelsberg-
 fotos Christina Marx, teilnehmende
 Betriebe, Iva Balk auf pixabay und
 mehr, fragen Sie den Herausgeber.

Kartographie:

Heinz Muggenthaler, Regen

Druck:

Druck & Medienservice,
 Mergard GmbH & Co. KG
 Gedruckt auf FSC-zertifiziertem
 Papier mit EU Ecolabel.

**DER VULKAN KOCHT!®****KÖSTLICH REGIONAL**

Lava spuckt der Vulkan Vogelsberg schon lange nicht mehr, aber kulinarische Genüsse auf Grundlage regionaler Produkte sprudeln nur so heraus. Kreative Köchinnen und Köche komponieren mit Feuereifer schmackhafte Gerichte – mal traditionell, mal innovativ. Regionale Erzeuger mit kurzen Wegen liefern bestes Fleisch, Gemüse oder Obst.

Vogelsberger Spezialitäten

Vor der Kulisse der sagenumwobenen Vulkanregion Vogelsberg können Gäste heimische Spezialitäten, aber auch typisch Deutsche Küche und internationale Genüsse erleben. So vielfältig wie die Region ist, so vielfältig ist die Kulinarik, ob regionale Produkte, traditionelle Gerichte oder „nach Omas Art“ neu interpretiert – es gibt für jeden das passende Arrangement!

Die Welt der Vogelsberger Genüsse:

www.der-vulkan-kocht.de

DER
**VULKAN
 KOCHT!®**



Jegliche Veröffentlichung aus diesem Prospekt, auch in Auszügen, nur mit Genehmigung des Herausgebers und mit Quellenangaben statthaft. Eine Haftung für die Richtigkeit der Angaben, insbesondere für Veränderungen nach Redaktionsschluss, wird nicht übernommen. Der Herausgeber haftet nicht für Druckfehler. Stand 03/2024

Die Gastronomiebetriebe dieser Broschüre bieten unterschiedliche regionale Spezialitäten an – manche ganzjährig, andere bieten nur saisonal regionale Besonderheiten an oder kochen nach traditionellen Rezepten der Region. Informationen hierzu: www.der-vulkan-kocht.de



DER VULKAN KOCHT!®



VOGELSBERGER GASTRONOMIE

Die Aktionsgemeinschaft Vogelsberger Gastronomen hat sich den regionalen Produkten und traditionellen Gerichten aus Überzeugung angenommen und interpretiert diese herzlich bis feinsinnig und bodenständig bis neu.



Typisch Vogelsberg: Beutelches.

Zwischen Alsfeld und Freiensteinau, Lich und Schlitz finden sich für alle Genießer die passenden Restaurants. Die folgenden Seiten geben eine Übersicht der teilnehmenden Betriebe. Insbesondere im Frühling und Herbst gibt es Aktionswochen mit gemeinsamer Auftaktveranstaltung zu saisonal-regionalen Gerichten in Symbiose mit Landschafts- und Naturschutz. Hausspezialitäten und individuelle saisonale Angebote wie Buffets, Menüs und à-la-Carte-Gerichte finden sich auf den Websites der Gastronomen.

Aktuelle Genussterntermine der Aktionsgemeinschaft und die teilnehmenden Betriebe:
www.der-vulkan-kocht.de



VOGELSBERGER GASTLICHKEIT

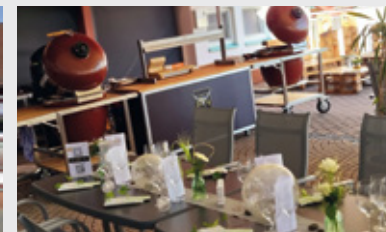
So bunt wie die Vulkanregion Vogelsberg stellt sich auch die Vielfalt der regionalen Gastronomiebetriebe dar. Die einen pflegen mit Hingabe traditionelle Gerichte wie z.B. „Beutelches“ oder „Salzekuchen“, andere zaubern köstlich Raffiniertes mit Zutaten regionaler Erzeuger. Manche bieten kulinarische Spezialitätenwochen mit Buffets oder Menüs zu heimischem Lamm oder Wild an, einige kreieren einzigartige Gerichte aus ausgesuchten Leckerbissen, wie dem „Vogelsberger Reis“ oder dem „Roten Fuchs“ und viele haben ganzjährig lokal geprägte Gaumenfreuden auf ihrer Karte. Eines ist allen gemein: Die Liebe zum Kochen und zur Gastlichkeit.

Eine genussvolle kulinarische Rundreise durch die Vulkanregion Vogelsberg!

HOTEL RESTAURANT ZUR SCHMIEDE

Ziegenhainer Str. 26
36304 Alsfeld-Eudorf
Tel. +49 (0) 6631-793830
info@zur-schmiede.de
www.zur-schmiede.de

Bei heimischen Gerichten im Restaurant 1874, dem überdachten Biergarten Hofschmiede oder im Raum „Blasebalg“ Familien- und Firmenfeste im Wohlfühlambiente feiern. Wir arrangieren individuelle Menüs, Buffets oder Grill Events.



HÔTEL VILLA RAAB

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

Traditionelle Küche mit modernen Komponenten. Rezepte aus alten Kochbüchern oder Omas Überlieferungen haben ihren Weg in die Küche der »tante mathilde« | heimatküche und braukunstwerke gefunden. Dazu eigene Braukunst frisch vom Fass.



GASTHAUS GRAULICH

Hintergasse 8
36318 Schwalmthal-Rainrod
Tel. +49 (0) 6638-362
info@gasthausgraulich.de
www.gasthausgraulich.de

Seit 170 Jahren familiengeführter Betrieb. Hier versteht man Gastfreundschaft und Handwerkskunst. Der große Wintergarten lädt selbst an kalten Tagen zum Verweilen ein, der Biergarten ist besonders in den Sommermonaten beliebt.



LANDGASTHAUS SCHÄFERHOF ★★★Superior

Ziegenhainer Str. 30
36304 Alsfeld-Eudorf
Tel. +49 (0) 6631-96600
info@hotel-zum-schaeferhof.de
www.hotel-zum-schaeferhof.de



Ein Betrieb in vierter Generation und dennoch ein modern geführter Landgasthof. Bei schönem Wetter ist der Außenbereich besonders gemütlich und es finden regelmäßig Gartenpartys statt.

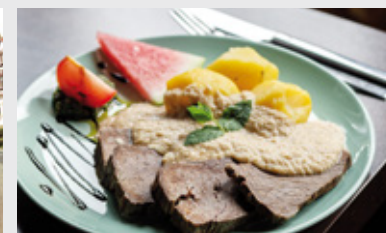


LANDGASTHOF PORTA

Im Ort 5
36110 Schlitz-Pfardt
Tel. +49 (0) 6642-40080
heinz.riepel@gmx.de
www.landgasthof-porta.de



Immer neu kreierte regionale und internationale Gerichte mit monatlich wechselnder Aktionskarte und edle Tropfen, z.B. aus der Schlitzer Destillerie. In der warmen Jahreszeit ist der Biergarten beliebter Treffpunkt.



06 **LANDGASTHAUS JÄGERHOF**

Hauptstraße 9
36341 Lauterbach-Maar
Tel. +49 (0) 6641-96560
info@jaegerhof-maar.de
www.jaegerhof-maar.de



Als Koch im Verbund „Euro-Toques Deutschland“ setzt sich Hans Schmidt für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln sowie den Einsatz saisonaler und regionaler Produkte ein. Hauseigene Schlachtung und Wurstmanufaktur.



SPORTHOTEL GRÜNBERG ****

Am Tannenkopf 1
35305 Grünberg
Tel. +49 (0) 6401-8020
info@sporthotel-gruenberg.de
www.sporthotel-gruenberg.de



Gekocht wird bevorzugt mit Produkten aus der Region und von klassisch ausgebildeten Köchen. Restaurant54, Wintergarten und Sonnenterrasse sind komplett barrierefrei und auch ideal für Familienfeiern & Firmenevents.

07 **POSTHOTEL JOHANNESBERG *****

Bahnhofstraße 39
36341 Lauterbach
Tel. +49 (0) 6641-4026
info@posthotel-johannesberg.de
www.posthotel-johannesberg.de



Seit 150 Jahren Gastronomie-Tradition und der älteste Fachwerksaal in Hessen. In der Küche von Rainer Dietz werden frische Produkte von regionalen Erzeugern zu traditionellen und kreativen Genüssen verarbeitet.

08 **LANDHOTEL GÄRTNER *****

Bahnhofstr. 116
35325 Mücke-Flensungen
Tel. +49 (0) 6400-95990
info@landhotel-gaertner.de
www.landhotel-gaertner.de
www.gaertners-genuss.de



In Jules Lounge, Bernds EssZimmer, der überdachten Außenterrasse oder im Biergarten kann man die Köstlichkeiten aus der Region und die hausgemachten Pralinen genießen. Zugang zur Außenterrasse und den Räumen für Familienfeiern und Seminare mit Aufzug.



LANDHAUS KLOSTERWALD ****

Am Klosterwald 1
35423 Lich
Tel. +49 (0) 6404-91010
info@landhaus-klosterwald.de
www.landhaus-klosterwald.de



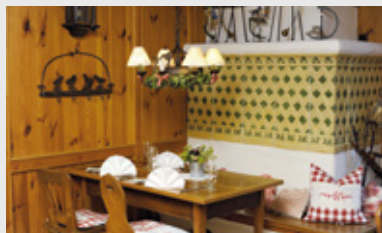
Im Außenbereich mit wunderschöner Sonnenterrasse findet jeder seinen Lieblingsplatz: überdacht, mit Sonnenschirmen geschützt oder unterm Blätterdach. Ideal, um nachmittags ein Stück Kuchen zu genießen oder einen Klosterwald-Klassiker mit Wein am Sommerabend.



11 **LANDHOTEL WALDHAUS**

An der Ringelhöhe 7
35321 Laubach
Tel. +49 (0) 6405-91400
info@landhotel-waldhaus.de
www.landhotel-waldhaus.de

Ob in der festlichen Hessenstube oder in der historischen Ofenstube, das von den Geschwistern Rühl geführte Restaurant „mamsell“ steht für hochwertige Köchekunst mit regionalem Charme und spürbarer Raffinesse.

**GASTHAUS TOR ZUM VOGELSBERG**

Lauterbacher Str. 6
36355 Grebenhain-Hartmannshain
Tel. +49 (0) 6644-357
info@gasthof-vogelsberg.de
www.gasthof-vogelsberg.de

Das am höchsten Punkt des Vulkan- und Südbahnradweges gelegene Wirtshaus mit Biergarten wird seit 125 Jahren familiengeführt. Besonders Wanderer und Radfahrer genießen erholsame Pausen im Biergarten und Gasthaus.

12 **RESTAURANT TAUFSTEINHÜTTE**

Am Hoherodskopf 2
63679 Schotten
Tel. +49 (0) 6044-2381
info@taufsteinhuette.de
www.taufsteinhuette.de



Lassen Sie sich mit regionalen Köstlichkeiten in BIO-Qualität in der Taufsteinhütte auf dem Hoherodskopf verwöhnen. Originell ist die Übernachtung im Weinfass mit Fernsicht. Komfortabel und einzigartig die Nacht in den luxuriösen Chalets mit eigener Sauna und Hotpot.

13 **LANDGASTHAUS ZUR BIRKE** ★★★Superior

Niddergrund 7
63679 Schotten-Burkhards
Tel. +49 (0) 6045-4537
info@zur-birke.com
www.zur-birke.com

In der gemütlichen Gaststätte im Landhausstil werden Spezialitäten der Region sowie saisonale Produkte angeboten. Für Abwechslung sorgen die über das ganze Jahr verteilten Themen-Bufferets.

**DEUTSCHES HAUS UND WILDER MANN**

Fuldaer Str. 4+5
36355 Grebenhain-Bermuthshain
Tel. +49 (0) 6644-1234
info@daesch.de
www.daesch.de

Die Küche des Deutschen Hauses bietet Ihnen traditionelle Vogelsberger Gerichte, wie z.B. die Spezialität „Beulches“ sowie internationale Speisen. Unser Restaurant und Biergarten laden zum angenehmen Verweilen in gemütlicher Atmosphäre ein.



16 **LANDGASTHOF ZUR POST**

Zum See 10
36399 Nieder-Moos
Tel. +49 (0) 6644-295
info@gasthofzurpost-nieder-moos.de
www.gasthofzurpost-nieder-moos.de



Durch die frische, regionale und nachhaltige Küche mit dem „Bib Gourmand“ von Michelin Deutschland ausgezeichnet. Die Gastgeber Sebastian Heil und Katharina Koros begeistern durch kreative Ideen und Qualität beim Handwerk.

17 **HOTEL RESTAURANT JÖCKEL** ★★★Superior

Zum See 5
36399 Freiensteinau/Nieder-Moos
Tel. +49 (0) 6644-343
rezeption@hotel-joeckel.de
www.hotel-joeckel.de

Genießen Sie die hausgemachten Kuchen und regionalen Spezialitäten des Restaurants Jöckel in gemütlicher Atmosphäre am Nieder-Mooser See. Lassen Sie den Tag mit Blick auf den See ausklingen.

18 **SCHLOSSHOTEL GEDERN** ★★★★★

Schlossberg 5
63688 Gedern
Tel. +49 (0) 6045-96150
info@schlosshotel-gedern.de
www.schlosshotel-gedern.de



Die Adresse für Genießer! Küchenmeister & Eurotoques-Chef Hubertus Schultz kocht eine kreative, regionale Küche in fürstlichem Ambiente, Säle für Events, herrliche Schlossterrasse im Park, Kochschule, Himmelbettzimmer.

**ÖKOMODELL-REGION VOGELSBERG**

Der Vogelsberg präsentiert sich ursprünglich naturbetont und landwirtschaftlich geprägt. Einen Spitzenplatz in Hessen nimmt der Vogelsbergkreis mit einem Anteil von 24 Prozent ökologisch bewirtschafteter Fläche ein, die von ca. 250 Betrieben bearbeitet wird. Damit erreicht er schon fast den im Ökoaktionsplan Hessen bis 2025 angestrebten Flächenanteil von 25 Prozent.

Kartoffelanbau im Vogelsberg ist eine Herausforderung, insbesondere im ökologischen Anbau. Die Ökomodell-Region Vogelsberg fördert den Anbau der Vogelsberger Knollen, denn die Bedingungen auf den steinigen Böden sind herausfordernd. Dennoch gehören Kartoffeln zum Vogelsberg wie der Basalt, finden sie sich doch in allen traditionellen Gerichten wie „Beutelches“ oder „Kartoffelwurst“ wieder. Daher wird die Vernetzung der Bio-Landwirte und Gastronomen im Rahmen DER VULKAN KOCHT gefördert. So werden die regionalen hochwertigen Bio-Kartoffeln zu schmackhaften Gerichten veredelt.

Neben dieser Aufgabe widmet sich die Ökomodell-Region Vogelsberg dem Aufbau und Ausbau weiterer Kooperationen zwischen Landwirten und Verarbeitern, damit die Spezialitäten aus der regionalen Landwirtschaft auch bei den Gastronomen so frisch wie möglich vor Ort verarbeitet werden. Weitere Schwerpunkte liegen in der Vernetzung der Landwirte untereinander sowie der Organisation von Infoabenden und Workshops, der Öffentlichkeitsarbeit und dem Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbraucherseite.

www.oekomodellland-hessen.de

**Der PODCAST des Ökomodell-Land Hessen**

„Bio essen. Regional kaufen. Nachhaltig leben.“ – Zusammen mit Moderator Leif Ahrens gehen wir der Frage nach, was dahinter wirklich steckt, zeigen Unterschiede auf und finden zusammen heraus, wozu all das überhaupt gut ist.



Frisch aus dem Wald – natürlich, ehrlich, nachhaltig

In der Wildsaison gibt es Wildbret, regional und von höchster Qualität. Örtliche Jäger beliefern die Gastronomen mit Wild aus den Vogelsberger Wäldern.

Der sehr vielfältige Naturraum mit abwechselnder Landschaft aus Wald, Hecken, Wiesen, Weiden, Äckern und Wasser bietet dem Wild einen idealen Lebensraum. Daher ist der Wildbestand sehr ausgeprägt und zahlreich.

Die fruchtbaren Vulkanböden bieten den heimischen Wildtieren ganzjährig ein breites Spektrum an Kräutern, Gräsern, Knospen und Früchten. Durch Ruhebereiche für das Wild in den Wäldern und behutsame Wegeführung lebt das Wild stressfrei in Abgeschiedenheit. Das ist die beste Grundlage für gesunde, starke Wildtiere und qualitativ hochwertiges Wildfleisch.

WALDREICH – WILDFLEISCH

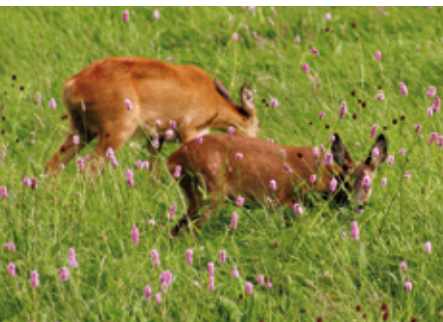


WALDREICH ... Die üppigen Vogelsberger Wälder sind reich an Wildtieren, wie Rothirsch, Damwild, Reh, Wildschwein, Fuchs, Dachs, Wiesel bis hin zum Waschbär. Mit etwas mehr Glück kann man auf Muffelwild, Marder und Hermelin einen Blick erhaschen. Selbst Spuren von Wildkatze und Luchs lassen sich finden.

WILDFLEISCH ... ist Artenschutz und Landschaftspflege, denn gut ausgebildete Jäger schießen behutsam nur das, was in der Überzahl vorhanden ist und Schaden in Flora und Fauna anrichten könnte. Frisch aus den heimischen Wäldern werden die regionalen Gastronomen mit bestem Wildbret beliefert. Die ausgewogene Ernährung sowie der stressfreie Lebensraum Wald bringen gesunde, starke Wildtiere hervor, deren Fleisch qualitativ sehr hochwertig ist. Das Wild bewegt sich ganzjährig frei in der Natur und äst frische Kräuter, Gräser, Knospen und Früchte.

Wildbret enthält weniger Fett und mehr Muskelgewebe als Rind- und Schweinefleisch. Zudem ist Wildbret reich an Eiweiß, Vitaminen der B-Gruppe und Spurenelementen Zink, Eisen und Selen. Sein hoher Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist wichtig für den Sehapparat und das Herz-Kreislaufsystem. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren im Wild ist übrigens fast so hoch wie in Lachs, selbst nach dem Garen!

Regionale Wildfleisch-Produzenten finden Sie hier: www.der-vulkan-kocht.de



Umweltschutz, der durch den Magen geht

Der Genuss von Lammfleisch ist eine Symbiose aus Landschaftsschutz und Kochkunst. Die vielen Wildkräuter auf Bergmähwiesen und Magerrasen schmecken nicht nur den Schafen gut, sondern verleihen auch dem Fleisch seinen delikaten Geschmack. Und das machen sich die Köche zu Nutzen.

Außerdem ist das zarte und magere Fleisch ein wertvoller Vitamin- und Nährstofflieferant. Es enthält eine große Menge des wichtigen Vitamins B12 sowie wertvolle Proteine, Natrium, Calcium, Eisen und Kalium.

Wer den Gaumenschmaus mit einem Ausflug verbinden möchte, erkundet auf Erlebnisführungen die Natur oder zahlreiche Fachwerkstädtchen der Vulkanregion Vogelsberg.

www.vogelsberg-touristik.de



NATURSCHUTZ – LAMMFLEISCH

NATURSCHUTZ MIT SCHAFEN ... Sonnengelb, himmelblau, silbrig schillernd, apfelgrün, samtig violett, signalrot – so farbenfroh sind die unzähligen Kräuter und Insekten, die die Lebensräume von Bergmähwiesen und Magerrasen zu bieten haben. Eine Oase der Arten- und Ökosystemvielfalt, die von Schafen „gemäht“ werden, wo der Traktor nicht hinkommt. Sie fressen lediglich die frischen Triebe der Pflanzen und halten den Wildwuchs an Sträuchern und Hecken in Grenzen. Durch ihren Tritt sorgen sie für offene Bodenstellen, sodass Pflanzensamen gut keimen können. Über ihr Fell verteilen sie Samen und transportieren Insekten. Die Vielfalt an Pflanzen, Kräutern und wilden Blumen bleibt erhalten. Zahlreiche Tiere, darunter viele Bienenarten, Schmetterlinge, Reptilien, Laufkäfer und Vögel finden hier ihre Heimat.

SCHAFZUCHT ... dient dem Erhalt der schützenswerten Kulturlandschaft, des Berufszweigs des Schäfers und der traditionellen Erzeugung hochwertiger regionaler Lebensmittel. Die Schafhalter und -züchter des Vogelsbergs sind im Schafhalterverein Vogelsberg e.V. organisiert und fühlen sich einer artgerechten Tierzucht und Landschaftspflege verpflichtet. Mit dem Kauf und Verzehr von Lammfleisch unterstützen Sie die Schäfer, fördern den Umweltschutz und erwerben dabei eine regionale Delikatesse mit dem Geschmack nach Kräutern der Bergmähwiesen.

Regionale Lammfleisch-Produzenten finden Sie hier: www.der-vulkan-kocht.de

Die tolle Knolle aus Vogelsberger Basalt-Böden

Genau wie bei guten Weinen spielt der Boden beim Kartoffelanbau eine besondere Rolle. Die mineralstoffreichen Böden des Vogelsberges verleihen den Kartoffeln eine intensive Geschmacksnote.

Wenn eine Kartoffel gut schmeckt, dann geizt sie mit Ertrag. Ist eine Kartoffelsorte ertragreich, dann leidet oft das Aroma. Und da der Vogelsberg keine Hohertragsregion ist, wählen die Landwirte besonders aromatische Sorten, da die steinigten Vogelsberger Basalt-Böden den Geschmack zusätzlich verstärken. Das schmeckt man!

Die „Blaue Anneliese“ stellt eine optische und geschmackliche Rarität dar. Die festkochende, ovale Knolle fällt vor allem durch ihre intensive blaue Schale und das blaue Fleisch auf. Ihr angenehm kräftiges Aroma eignet sich bestens zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten. Allerdings ist sie bei der Ernte nur schwer aufzufinden, da sie sich gerne hinter den graublauen Basaltsteinen versteckt.



ERDÄPFEL – KARTOFFELN



KARTOFFELANBAU im Vogelsberg ist schon eine Herausforderung. Ganz besonders im ökologischen Anbau. Kartoffeln werden hier in eine vielgliedrige Fruchtfolge mit großer Abwechslung integriert und verlangen hohe Ansprüche in der Pflege. Bei der Ernte finden traditionelle Techniken Anwendung. Vollautomatisierte Erntemaschinen können in der abwechslungsreichen Mittelgebirgslandschaft des Vogelsberges nicht eingesetzt werden. Kleine Maschinen sorgen für eine schonende Ernte. Handverlesene Kartoffeln gewährleisten beste Qualität. Sortenauswahl, die mineralstoffreichen Basalt-Böden, schonender Anbau und arbeitsintensive Bearbeitung bestimmen den intensiven Geschmack der Vogelsberger (Bio-) Knolle.

ERDÄPFEL ... so werden Kartoffeln landläufig gerne genannt. Das Wort stammt vom lateinischen „malum terrae“ – ein Begriff für Früchte, die im oder auf dem Boden wachsen. In Frankreich isst man „pomme de terre“ (Apfel der Erde) und in Holland „Aardappel“ (Erdapfel). Der Begriff „Kartoffel“ stammt tatsächlich vom italienischen „tartufolo“ ab, was „kleiner Trüffel“ bedeutet und nicht nur optische Ähnlichkeit vermuten lässt, sondern auch Wertschätzung gibt. Denn für viele Generationen von Europäern ist die Kartoffel seit ihrer Einführung aus Südamerika Mitte des 16. Jahrhunderts zum Grundnahrungsmittel geworden und daher äußerst wertvoll.

Regionale Kartoffel-Produzenten finden Sie hier: www.der-vulkan-kocht.de

Köstlich direkt von den Streuobstwiesen

Ein wertvoller Lebensraum für Insekten, Vögel und Wiesenpflanzen sind die Streuobstwiesen. Vögel finden hier ihren Nistplatz und ihre Nahrung. Feldsperling, Gartenrotschwanz und Neuntöter sind nicht die einzigen, deren Ruf erklingt. Zwergfledermäuse oder Erdkröten sind in der Dämmerung zu beobachten. Wild- und Honigbienen, Schmetterlinge sowie Käfer fühlen sich hier besonders wohl.

Streuobstwiesen prägen vielerorts das Landschaftsbild des Vogelsberges. Typisch für ein Mittelgebirge finden sich hier kleine, ortsnahe Streuobstbestände, die hauptsächlich der Selbstversorgung dienen.

Gemeinsam mit den charakterbildenden Lesesteinwällen und Heckenbeständen bieten sie ideale Bedingungen für Eidechse, Haselmaus und Igel.



PARADIESFRUCHT – APFEL



STREUOBSTWIESEN prägen das Landschaftsbild. Es ist wichtig, diese zu erhalten. In den letzten Jahren sind viele Bestände aufgrund von Windwurf, Überalterung oder durch die trockenen Sommer stark dezimiert worden. Es ist dringend erforderlich, die entstandenen Lücken wieder zu schließen und diese nicht größer werden zu lassen. Der Vogelsbergkreis fördert deshalb die Anpflanzung von Hochstämmen in bestehenden Streuobstbeständen und Obstbaumalleen, aber auch die Neuanlage von Streuobstwiesen aus Mitteln der Hessischen Biodiversitätsstrategie, um dieses prägende Element des Landschaftsbildes zu erhalten bzw. wiederherzustellen.

PARADIESFRUCHT ... ist ein Synonym für den Apfel, denn er ist das Sinnbild der Verführung: Herrlich süß und erfrischend kann man ihn aus der Hand vernaschen. Alte und neue Sorten mit vielfältigen Geschmacksrichtungen versprechen Abwechslung beim Genuss. Unzählige Rezepte, ob als süßer Nachtisch oder fruchtiger Begleiter von herzhaften Speisen, nehmen sich des Apfels an.

Die Vogelsberger Gastronomen wissen nur zu gut, wie die feinen Aromen ideal zur Geltung kommen, denn die meisten ernten ihre Äpfel auf der eigenen Streuobstwiese oder im privaten Garten. Mehr Liebe kann man in die eigenen Produkte nicht stecken. Und das schmeckt man! Ein Stück Vogelsberger Paradies in Form von Äpfeln.



Regionale Apfel-Produzenten finden Sie hier: www.der-vulkan-kocht.de

VOGELSBERGER REIS



„VOGELSBERGER REIS“ aus Beta-Glucan-Gerste

Das Rohprodukt des „Vogelsberger Reises“ ist eine ganz spezielle Form von Wintergerste, die den allerhöchsten Wert an Beta-Glucanen aller Getreidesorten beinhaltet. Beta-Glucane haben entscheidende Vorteile: Sie reduzieren die Empfindlichkeit gegenüber den meisten Allergenen, wirken also positiv für Menschen mit Allergien. Zudem wirken Beta-Glucane senkend auf den Cholesterin-Spiegel.

Und ganz nebenbei entstehen beim „Vogelsberger Reis“ gegenüber der Herstellung von herkömmlichen Reis über 80% weniger klimaschädliche Treibhausgase.

Da in dieser speziellen Gerste auch der Mehlkörper reichlich mit Beta-Glucanen durchsetzt ist, wird daraus der Vogelsberger Reis hergestellt. Die Gerste wird zu Graupen geschält, gesiebt und entstaubt. Das Endprodukt kann hervorragend als Ersatz für herkömmlichen Reis in der Küche genutzt werden. Ebenso als Risotto oder als Süßspeise.

BELUGA & GRÜNE BIO-LINSEN



VOGELSBERGER BIO-LINSEN

Seit einigen Jahren werden wieder Linsen im hessischen Mittelgebirge angebaut. Dies ist die Wiederbelebung einer heimischen Kulturpflanze, deren Anbau in Hessen viele Jahrzehnte in Vergessenheit geraten war.

Im Vogelsberg liegt eines der drei größten Anbauggebiete Deutschlands. Inzwischen bauen wieder mehrere Betriebe die kleine Linse an, deren Pflege sehr aufwändig ist. Die zarten Pflanzen können nur gemeinsam mit anderen „Stützpflanzen“ wie Gerste, Hafer oder Leindotter geerntet werden. Dadurch gibt es mehr Vielfalt auf dem Acker wovon Insekten und andere Tiere profitieren, die leichter Futterquellen finden. Nach der Ernte müssen die Kulturen wieder getrennt werden, was ein sehr aufwändiges Verfahren bedeutet. Diesen Mehraufwand belohnen die Linsen aber durch ihre Vielseitigkeit in der Küche und den hohen pflanzlichen Protein-Gehalt.

VOGELSBERGER FORELLE



VOGELSBERGER FORELLE

Im Vogelsberg entspringen zahlreiche Fließgewässer, Bäche und Flüsse, die, ausgehend vom Höhenschwerpunkt, radial in alle Himmelsrichtungen davon fließen. Dort und in einer Reihe von kleineren und größeren Teichen tummelt sich eine Vielfalt an Fischarten, wie auch die Vogelsberger Forelle. Diese, in Vogelsberger Quellwasser aufgezogen, bietet die Grundlage für zahlreiche regionale Feinschmecker-Gerichte.

Die Vogelsberger Forelle zeichnet sich durch ihr festes Fleisch, ihren feinen Geschmack und ihre geringe Grätenanzahl aus. Forellenfleisch ist reich an Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren und Vitaminen. Es ist also ein reichhaltiger Baustein ausgewogener Ernährung und eine sehr gute Alternative zu Fisch aus fernen Meeren oder zweifelhaften Fischzuchten. Mancher Gastronom betreibt sogar eigene Forellenteiche oder hat beste Beziehungen zum Fischzüchter vor Ort. So ist Frische und Regionalität garantiert, was natürlich auch zu schmecken ist.

VOGELSBERGER ROTES HÖHENVIEH



Die Rasse des Vogelsberger Roten Höhenviehs konnte nur aufgrund eines Zufalls und dank des Bullen „Uwe“, der am 7. Juni 1963 geboren wurde, erhalten werden. 1980 wurden bei Umbaumaßnahmen der Justus-Liebig-Universität Gießen zwei verschiedene Spermportionen der umgangssprachlich auch „Roter Fuchs“ genannten Rinderrasse entdeckt, die dann nach neuester Technik in jeweils 50 Portionen geteilt wurden und damit den Fortbestand sicherte.

Das **VOGELSBERGER ROTE HÖHENVIEH** ist einfarbig rot bis rotbraun, von mittlerer Größe mit kräftigem Fundament. Es ist genügsam und ein effizienter Futterverwerter, hat eine gute Konstitution und ist langlebig. Die leicht kalbende und sehr mütterliche Rasse ist extrem gefährdet. Als klassisches Dreinutzungsrind (Milch, Fleisch, Arbeit) war das Rote Höhenvieh früher im Mittelgebirge weit verbreitet, machte bis zu 90 Prozent des Rinderbestandes aus. Aber mit fortschreitender Technisierung der Landwirtschaft schrumpften die meisten Bestände, weil das Rote Höhenvieh als Arbeitsrind völlig an Bedeutung verlor und es in der Milcherzeugung durch Hochleistungsrassen ersetzt wurde. Die Dreinutzungsrinder wurden in ihren jeweiligen Zucht- und Nutzungsregionen durch Hochleistungszüchtungen so lange verdrängt, bis das Rote Höhenvieh schließlich fast überall vom Aussterben bedroht war.

Heute wird das Vogelsberger Rote Höhenvieh wegen seines Fleisches wieder sehr geschätzt. Durch das langsame Wachstum in extensiver Haltung beeindruckt es durch sein feinfaseriges, leicht marmoriertes und sehr schmackhaftes Fleisch.

REGIONALMÄRKTE

Vor der heimeligen Kulisse Vogelsberger Traditionsorte direkt vom Erzeuger oder Produzenten kaufen, oder einen der zahlreichen Regionalmärkte besuchen lohnt sich!

Bauernmarkt Homberg (Ohm):

in geraden Kalenderwochen, samstags, 9-12 Uhr

Regionalmarkt Vogelschiede:

Grebenhain-Herchenhain, März bis September, jeden 2. Sonntag im Monat

Bio-Regionaler**Feierabendmarkt Alsfeld:**

April bis September, donnerstags 16-20 Uhr

Fealler Bauern- und Spezialitätenmarkt Groß-Felda:

April bis November, jeden 3. Freitag im Monat, 14-18 Uhr

Gientalmarkt Kirtorf:

jeden 2. Samstag im Monat, 10-14 Uhr

Feierabendmarkt Schotten:

jeden Freitag 15-20 Uhr

Lauterbacher Regionalmarkt:

April bis Oktober, jeden 1. Samstag im Monat, 9-13 Uhr

WOCHENMÄRKTE:**dienstags:**

Wartenberg-Landenhausen

mittwochs:

Lich

donnerstags:

Hungen, Lauterbach, Laubach, Schlitz

freitags:

Alsfeld, Grünberg, Lauterbach-Wallenrod



EIN STÜCK VOGELSBERG



REGIONALMARKE VOGELSBERG ORIGINAL

Die Vulkanregion Vogelsberg hält viele Besonderheiten und Spezialitäten bereit. Hinter dem Signet „Vogelsberg Original“ finden sich zahlreiche regionale Erzeuger und Direktvermarkter mit hochwertigen Produkten, aber auch Gastronomiebetriebe, die sich in besonderem Maße der regionalen Küche und der Verwendung lokal erzeugter Produkte verpflichtet fühlen. Ein echtes Stück Vogelsberg für Zuhause oder zum Genießen vor Ort.



www.vogelsberg-original.de



DER VULKAN KOCHT!®

Ausgerichtet von der Aktionsgemeinschaft Vogelsberger Gastronomen,
die sich der regionalen Produkte und traditionellen Gerichten
aus Überzeugung annehmen und diese herzlich bis feinsinnig,
bodenständig bis neu interpretieren.

Aktionsgemeinschaft DER VULKAN KOCHT
c/o Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH
Am Vulkaneum 1 | 63679 Schotten
Tel. +49 (0) 6044-966930 | info@vogelsberg-touristik.de
www.vogelsberg-touristik.de



Veranstaltungen zu DER VULKAN KOCHT:

www.der-vulkan-kocht.de