

DER VULKAN KOCHT!®

**Regional.
Saisonal.**



NATIONALER
GEOPARK

www.vogelsberg-touristik.de

HESSISCH

VULKANREGION

vogelsberg



Vulkanismus schuf die Landschaft.

- entstanden vor 18 bis 15 Millionen Jahren
- Fläche rund 2000 km²
- 60 km Durchmesser
- größtes zusammenhängendes Vulkangebiet Mitteleuropas

Der Vulkanismus geht über die geologischen Ereignisse hinaus. Er hat die Entwicklung der Menschen, ihre Kultur und Arbeitsweise bis in die Gegenwart hinein maßgeblich beeinflusst.

Vulkanregion Vogelsberg

Ruhig. Klar.

Auf dem größten zusammenhängenden Vulkangebiet Mitteleuropas ist über Jahrtausende etwas gewachsen, das heute selten ist: Ruhe und Klarheit.

Vulkane schufen die Landschaft. Erosion formte Weite. Zeit ließ alles Überflüssige verschwinden. Was blieb, ist das Wesentliche.

Im Vogelsberg scheint die Zeit langsamer zu gehen. Was andernorts Entschleunigung bedeutet, ist hier Lebensrhythmus. Mit Bedacht auf Morgen. Mit Gewissheit für das, was wichtig ist. Mit dem Maß für das Wenige, das es braucht.

Vulkanischer Ursprung

Gewachsen. Verwurzelt.

Bis heute prägt der Vulkanismus das Landschaftsbild im Vogelsberg: Sanfte Hügel aus verwitterten Lavaströmen, markante Schlote aus Basalt, dichte Mischwälder, ein Netz aus Quellen und fruchtbare Flusstäler. Dies ist die Grundlage für eine ökologisch wertvolle Kulturlandschaft mit vielfältiger Tier- und Pflanzenwelt.

Naturkreislauf und Biodiversität

Was hier gedeiht, trägt Geschichte in sich. Auf den mineralischen Basaltböden wachsen spezialisierte Pflanzen. Lebensraum für zahlreiche Tierarten. Ein Geben und Nehmen im Kreislauf der Natur, ein Quell der Biodiversität, der durch die kleinteilige Landwirtschaft erhalten und gefördert wird.

Landwirtschaft, Tierwelt und regionale Genüsse

Die schwer zugänglichen Bergmähwiesen nähren nicht nur Insekten, sondern auch Schafe und Ziegen sowie besonders angepasste Rinderarten wie das Vogelsberger Rote Höhenvieh. Dichte Mischwälder, Hecken, Wiesen, Äcker und Wasser sind ein vielfältiger Naturraum, der auch zahlreichen Wildbestand hervorbringt. Unterstützt durch das Fachwissen der Forst- und Landwirtschaft reifen im Vogelsberg Nahrungsmittel besonderer Güte. Die Früchte des vulkanischen Bodens tragen einen ureigenen Geschmack. Probier es selbst!



DER VULKAN KOCHT!®

■ bunt:

Genusswochen „Frühlingsküche“ von Anfang März bis zum Johannitag.

■ herbstlich:

Genusswochen „Erntezeit“ von Anfang September bis zum Martinstag.

Während der Vogelsberger Spezialitätenwochen werden saisonale Gerichte aus überwiegend regionalen Zutaten angeboten. Sie finden mehrmals im Jahr statt.

Genussvoller Auftakt – Eröffnungsabend

Aus unterschiedlichen Häusern kommen Küchenchefs zusammen, um gemeinsam ein Mehrgangmenü zu kreieren. Ein unvergleichbarer Moment, an dem das Handwerk und der Geschmack der Region genussvoll erlebbar werden.

TIPP: Filmsequenz
DER VULKAN KOCHT!®
<https://qrco.de/bgvOGz>



**Appetit
auf den
Vogelsberg.**

Vogelsberger Genusswochen Regional. Saisonal.



Mehr zu
DER VULKAN KOCHT!®
www.der-vulkan-kocht.de

Die Vogelsberger Gastro-Gemeinschaft **DER VULKAN KOCHT!®** steht für regionale Kulinarik mit Herkunft und Qualität. Während der Aktionswochen rücken die teilnehmenden Betriebe die saisonale Vielfalt und den Geschmack der Region besonders in den Fokus. Doch was dann auf den Tellern landet, ist keine Ausnahme, sondern Ausdruck einer Haltung, die die Vogelsberger Gastronomie prägt.

In den Küchen der Mitgliedsbetriebe entstehen aus hochwertigen, regionalen Zutaten besondere Gerichte, die Tradition und Kreativität verbinden. Mit handwerklichem Können, Leidenschaft und neuen Ideen machen die Köchinnen und Köche aus dem, was der Vogelsberg hervorbringt, authentische Genussmomente mit Charakter.

Regionalität ist dabei mehr als die Herkunft der Zutaten. Sie ist ein fester Bestandteil der Vogelsberger Identität und macht den Vogelsberg während der saisonalen Aktionswochen und weit darüber hinaus kulinarisch erlebbar.

Traditionell regional.

Im landwirtschaftlich geprägten Vogelsberg kam von jeher das auf den Tisch, was die vom Vulkanismus geprägte Kulturlandschaft hervorbrachte.

Mit dem klaren Bekenntnis auf das Regionale vor Ort wurden bereits 1996 die Vogelsberger Lammwochen und später auch die Vogelsberger Wildwochen ins Leben gerufen. Hieraus entwickelte sich **DER VULKAN KOCHT!**®.

Aus Überzeugung regional Hochwertig. Wertschöpfend.

DER VULKAN KOCHT!® steht für ein starkes Netzwerk aus Erzeugern, Gastronomen, Lieferanten und Gästen. Gemeinsam arbeiten sie daran, regionale Lebensmittel sichtbar zu machen und ihre Wertschöpfung in der Region zu halten. Dabei verbindet sie die Überzeugung, dass Qualität dort entsteht, wo Herkunft, Handwerk und Verantwortung zusammenkommen.

Saisonalität bestimmt den Rhythmus.

Von der Aussaat über die Ernte bis in die Küchen der Mitglieder gibt die Natur den Takt vor. Heimische Produkte, kurze Transportwege und eine enge Zusammenarbeit prägen die tägliche Arbeit. Erzeuger und Köche stehen im direkten Austausch und entwickeln Angebote, die die Vielfalt und Qualität der Region widerspiegeln.

Wertschätzung vom Feld bis in die Küche.

DER VULKAN KOCHT!® betrachtet regionale Ernährung ganzheitlich. Tierwohl, ressourcenschonende Produktion und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln gehören ebenso dazu wie die möglichst vollständige Verwertung der eingesetzten Produkte. Im Mittelpunkt steht die Wertschätzung für das Lebensmittel und die Menschen, die es erzeugen, verarbeiten und zubereiten.

Ein starkes Netzwerk für die Region.

Der regelmäßige Austausch zwischen den Beteiligten schafft Vertrauen und verlässliche Partnerschaften. Über die Jahre sind daraus nicht nur stabile Lieferbeziehungen, sondern auch persönliche Freundschaften entstanden. So entstehen kurze und transparente Wege von der Erzeugung über den Vertrieb bis zum Endverbraucher.

Gemeinsam die Zukunft gestalten.

Im Vogelsberg werden rund 25 Prozent der Flächen ökologisch bewirtschaftet. Die Zusammenarbeit von regionalen Erzeugern, Lieferanten und Gastronomen wird durch den Vogelsbergkreis sowie die Regionalmarke Vogelsberg Original unterstützt. Im Landkreis Gießen machen zudem Initiativen wie „Gutes aus der Region“ regionale Anbieter sichtbar. Diese Vernetzung stärkt die regionale Wirtschaft, sichert Fachkräfte, erhält Lebensqualität und macht den Vogelsberg als Genussregion nachhaltig zukunftsfähig.

Vogelsberger Produkte

Ursprünglich. Gehaltvoll.

Der mineralstoffreiche Boden, vor Jahrmillionen durch gewaltige vulkanische Kräfte geformt, ist das Fundament für alles, was bei uns wächst – und die Lebensgrundlage unserer Tiere, die auf den Bergmähwiesen mit hoher Artenvielfalt aufwachsen. Vom mineralstoffreichen Boden über die artgerechte Aufzucht bis zum ehrlichen Handwerk auf dem Teller. Wer bei uns genießt, schmeckt die Kraft des Ursprungs. Dafür steht **DER VULKAN KOCHT!**®.

[www.vogelsberg-touristik.de/
regionale-produkte](http://www.vogelsberg-touristik.de/regionale-produkte)



Vogelsberger Wild.

Im walddreichen Vogelsberg finden Wildtiere wie Rothirsch, Damwild, Reh und Wildschwein neben anderen Heimat und Nahrung. Sorgsam regulieren Jäger den Bestand für ein ausgewogenes Gleichgewicht im Wald. Wildbret enthält wenig Fett und ist reich an Eiweiß, Vitaminen der B-Gruppe sowie den Spurenelementen Zink, Eisen und Selen.



Vogelsberger Lamm.

Die Wildkräuter der Bergmähwiesen dienen den Schafen im Vogelsberg als Futter. Das Kräuterlamm ist eine Delikatesse, die zum Umweltschutz beiträgt. Durch die Weidehaltung schützen sie vor Verbuschung und fördern die Versammlung. Das zarte, magere Fleisch ist reich an Vitamin B12, Proteinen, Natrium, Calcium, Eisen und Kalium.

Vogelsberger Rotes Höhenvieh.

Die alte Nutztierasse ist bekannt für das fein marmorierte, sehr schmackhafte Fleisch und die hochwertige Milch. Seine Kraft als Zugtier ist heute weniger gefragt. Die Muttertierherden weiden oft in den Hanglagen. In extensiver Weidetierhaltung passt diese genügsame Rinderrasse perfekt zum Vogelsberg.



Vogelsberger Forelle.

Im Quellwasser, das aus den Tiefen des vulkanischen Gesteins stammt, aufgezogen, ist die Vogelsberger Forelle eine Delikatesse. Ihr festes Fleisch, ihr feiner Geschmack und ihre geringe Grätenzahl zeichnen sie aus. Forellenfleisch ist reich an Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren und Vitaminen. Ein idealer Baustein ausgewogener Ernährung.



Vogelsberger Äpfel.

Streuobstwiesen prägen vielerorts das Landschaftsbild. Zusammen mit den Lesesteinwällen und Hecken sind sie wertvoller Lebensraum vielerlei Getier. Die Sortenvielfalt der Äpfel ist bemerkenswert. Sie sind Bestandteil zahlreicher traditioneller Gerichte und Produkte wie Apfelsaft, Apfelwein und Apfelmus.





Vogelsberger Bio-Linsen.

Im Vogelsberg befindet sich eines der drei größten Linsenanbaubereiche Deutschlands. Der Anbau ist sehr aufwändig, da die zarten Pflanzen nur mit einer Stützpflanze wie Gerste, Hafer oder Lein dotter geerntet werden können. Beluga- und grüne Bio-Linsen enthalten einen hohen Anteil an pflanzlichem Protein.



Vogelsberger Reis.

Graupen aus Wintergerste, mit dem höchsten Beta-Glucan-Gehalt aller Getreidesorten. Beta-Glucane reduzieren die Empfindlichkeit gegenüber vielen Allergenen und wirken senkend auf den Cholesterinspiegel. Bei der Herstellung entstehen gegenüber herkömmlichem Reis 80 % weniger klimaschädliche Treibhausgase.



Vogelsberger Kartoffeln.

Die durch den Vulkanismus mineralstoffreichen Böden des Vogelsberges verleihen den Kartoffeln einen besonderen Geschmack. Sorten wie die „Blaue Anneliese“ sind mit ihrer blauen Schale und dem blauen Fleisch eine optische und geschmackliche Rarität. Der schonende, noch heute traditionelle Anbau ist arbeitsintensiv aber belohnt mit Geschmack.



**Kaufen
wo es
herkommt.**



[www.vogelsberg-touristik.de/
regional-einkaufen](http://www.vogelsberg-touristik.de/regional-einkaufen)

Regionalmärkte.

Wenn im Vogelsberg Wochen- und Bauernmärkte vor der Kulisse der Traditionsorte zum Leben erwachen, dann ist das weit mehr als nur ein Einkauf – es ist ein Fest für die Sinne. Hier kommt zusammen, was zusammengehört: Frische, saisonale Schätze direkt vom Feld, kurze Wege und Menschen, die ihre Heimat im Blut haben. Wer hier über den Markt schlendert, kauft nicht nur ein – man plaudert mit den Erzeugern, erfährt, woher Kartoffel, Käse und Co. wirklich kommen, und nimmt nebenbei noch den besten Profi-Tipp für die eigene Küche mit nach Hause.



www.vogelsberg-original.de

Vogelsberg Original.

Unter der Regionalmarke findet sich ein umfangreiches Sortiment geprüfter Qualität an Lebensmitteln und anderen Produkten, das seinen Ursprung im Vogelsberg hat. Wer ein Stück Vogelsberg für zuhause möchte, wird hier fündig.



DER VULKAN KOCHT!®

Eure Gastgeber.

[www.vogelsberg-touristik.de/
der-vulkan-kocht/
kulinarische-veranstaltungen](http://www.vogelsberg-touristik.de/der-vulkan-kocht/kulinarische-veranstaltungen)



Handwerk
statt
Attitüde.

Vogelsberger Gastlichkeit

Ehrlich. Herzlich.

So einzigartig wie der Vogelsberg ist auch die kulinarische Vielfalt der regionalen Küche. Die Pflege traditioneller Gerichte wie „Beutelches“ oder „Salzekuchen“ ist ebenso lebendig wie die Entwicklung ausgefallener neuer Rezepte mit Zutaten aus der Region.

Die Gastgeber sind vielfältig: Landgasthäuser, in langer Familientradition geführt, Lokale mit der DEHOGA-Auszeichnung „Hessens beste Dorfgasthäuser“, „Hessen à la carte“-Betriebe, Euro-Toques Küchenchefs, Restaurants, die Omas Rezepte-Schatz pflegen oder feinste Gerichte mit dem Guten vor Ort bereiten und urige Gaststätten, die Gäste im authentischen Ambiente willkommen heißen. Eines sind sie alle: Gastgeber mit Profil.

Die nachfolgenden Restaurants von **DER VULKAN KOCHT!®** servieren das ganze Jahr über Gerichte aus regionalen Zutaten à la carte. Zusätzlich bieten ihre Speisekarten kulinarische Spezialitätenwochen, Buffets und Menüs mit saisonalem Frühlingsgemüse, herbstlichem Wild- und Lammfleisch, der Vogelsberger Forelle oder dem Vogelsberger Roten Höhenvieh sowie weiteren regionalen Besonderheiten an. Jedes Haus ist anders, jedes Angebot variiert. Nichts von der Stange. Aber ehrliche und herzliche Gastlichkeit.

DER VULKAN KOCHT!® – eine kulinarische Entdeckungsreise im Vogelsberg. Findet eure Favoriten.



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

TIPP:

Hausgemachte Brau-
kunst frisch vom Fass
und villa raab-Honig
von eigenen Bienen.

hôtél villa raab

Eine alte Jugendstil-Villa, aber ohne steifen Kragen. Wir kochen das, was schon in Omas handgeschriebenen Kochbüchern stand, bringen es aber so auf den Teller, wie man heute isst.

Im **Restaurant »tante mathilde«** geht es nicht um Schickimicki, sondern um ehrliches Handwerk: Hier gibt es die echte villa raab-Kartoffelwoscht und dazu ein herbes Craftbier. Wir kochen mit dem, was die Jahreszeit uns liefert – drin im Restaurant genauso wie draußen am Grill auf der Terrasse.



Tagen mit Charme.

Ob im lichtdurchfluteten Salon mit smarter Technik oder beim Strategie-Brainstorming auf der Terrasse – bei uns zählt der kreative Freiraum. Für Pausen oder Events bietet der weitläufige Garten den perfekten Raum zur Entfaltung. Genießt echte Handwerkskunst – vom konzentrierten Meeting bis zum entspannten Ausklang direkt im Grünen. Professionell tagen und ganz entspannt genießen.





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

TIPP:
Hausgemachte
Limonade im Garten.

Landgasthaus Schäferhof

Seit vier Generationen führen wir diesen Gasthof. Ohne großes Aufheben, aber leidenschaftlich. Hessen hat uns 2022 zu einem der 50 besten Dorfgasthäuser gewählt – wahrscheinlich, weil bei uns das auf den Tisch kommt, was die Jahreszeit und die Bauern der Umgebung hergeben. Klar, ehrlich, ohne Schnörkel.

Draußen sitzt man neben dem Schäferwagen unterm Blätterdach, hört die Vögel und holt sich das Bier an der Outdoor-Theke. Wer mag, feiert hier seine Garten- oder Grillparty.



Tagen mit direkter Anbindung.

Zwischen Kassel und Frankfurt schnell am Ziel und doch fernab der Hektik. Unser moderner Tagungsbereich bietet euch Ruhe für konzentriertes Arbeiten – und danach den Garten für den Ausgleich. Business, das den Kopf frei macht.

Ankommen und bleiben.

Für Reisende im Wohnmobil bieten wir einen Stellplatz direkt am Haus. Genießt unser Wohnmobil-Dinner – exklusiver Genuss, ganz privat. Verbindet Mobilität mit echter Gasthaus-Kultur.





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

TIPP:

Verschiedene Bowls aus dem Restaurant 1874, die je nach Jahreszeit mit saisonalen Zutaten variieren.



Hotel Restaurant Zur Schmiede

Seit 150 Jahren sind wir ein Ort, an dem Menschen genießen, feiern und zusammenkommen. Mit echter Gastfreundschaft und Leidenschaft servieren wir frisch zubereitete Gerichte aus besten Zutaten der Region. Genießt mit viel Liebe zubereitete kreative Gerichte in unserem Restaurant 1874, das Tradition und Genuss verbindet. Im Sommer sitzt ihr in der beheizten Hofschmiede unter großen Sonnenschirmen.

Grill-Events: Feuer, Glut und regionale Produkte – auf unseren Monolith-Grills entstehen besondere Menüs voller Geschmack. Erlebt Grillkunst und Genuss über dem Feuer.



Feiern: Ob familiäres Jubiläum oder Firmenfest – wir schaffen den passenden Rahmen. Mit herzlichem Service, individuell abgestimmten Menüs und viel Liebe zum Detail wird jeder Anlass zu etwas Besonderem.

Tagen: Moderne Tagungsräume, komfortable Hotelzimmer und unsere regionale Küche bieten beste Voraussetzungen für erfolgreiche Seminare. Helle Räume, eine Terrasse und die Ruhe der Natur schaffen den idealen Rahmen für konzentriertes Arbeiten und neue Ideen.





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

TIPP:
Fleischgerichte vom
Vogelsberger Roten
Höhenvieh.



Landgasthof Porta

Bei uns im Schlitzer Land geht es unkompliziert zu. Auf den Tisch kommt, was hierher gehört und schmeckt – bodenständige Klassiker, aber jeden Monat auch mal neue Ideen, auch über den Tellerrand hinaus. Nach dem Essen gibt es einen klaren Schnaps oder einen Likör aus der Schlitzer Destillerie.

Wenn es warm wird, machen wir den Biergarten auf. Da rücken Radfahrer, Motorradfahrer und Nachbarn an den Tischen zusammen. Einfach so.



2019



Fruchtaustriche



Der Landgasthof ist weit mehr als ein Zwischenstopp. Er ist ein Stück Heimat. Wenn ihr bei uns übernachtet, genießt ihr die Ruhe: klar, direkt und fernab von jedem Trubel. Wir verstehen uns als Treffpunkt der Region und schaffen den Rahmen, damit ihr den Augenblick genießen könnt.

Ob ihr bei uns feiert, in kleiner Runde tagt oder einfach nur einen Moment der Entschleunigung sucht: Wir leben Tradition und herzliche Gastlichkeit.





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

TIPP:

Gerichte vom Vogelsberger
Roten Höhenvieh und
heimischem Wildfleisch.

Posthotel Johannesberg ★★★

Seit 150 Jahren wird hier am
Herd gestanden. Küchenchef
Rainer Dietz kocht mit dem, was
die Erzeuger aus der Region
gerade vom Feld oder vom Hof
bringen. Das schmeckt nach
Heimat, mal traditionell, mal
modern, aber immer handge-
macht. Wer wenig Zeit hat, holt
sich das Tagesgericht nach
Hause. Uns geht es um das,
was zählt: gutes Essen und ein
ehrliches Willkommen.

Gefeiert wird bei uns übrigens in
Hessens ältestem Fachwerksaal
– der hat Charakter und bietet
Platz für Familien und Firmen.



Ein Ort ohne Attitüde, dafür mit
Profil. Reduziert auf das Wesent-
liche: Qualität und aufrichtige
Gastlichkeit.

Als zertifizierter Betrieb von
„Hessen à la carte“ richten
wir uns konsequent nach den
Erfordernissen einer ehrlichen,
regionalen Kulinarik aus.
Wenn ihr bei uns einkehrt,
erlebt ihr den Anspruch, den
wir an unsere regionale Küche
stellen: köstlich, innovativ und
tief in unserem Lebensraum
verwurzelt.





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

TIPP: Hausgemachte Pralinen von Jules Chocolate Queens zum Mitnehmen.



Pralinen

Landhotel Gärtner ★★★

Am Rand des Vogelsbergs machen wir im Landhotel Gärtner keine halben Sachen. Im Restaurant ‚Bernds EssZimmer‘ zählt das ehrliche Handwerk auf dem Teller. Für das Süße danach haben wir die hauseigene Pralinenmanufaktur ‚Jules Chocolate Queens‘. Platz zum Zusammensitzen gibt es auch auf der Terrasse ‚Jules Lounge‘, in der Bar ‚Tines Garage‘ und im Biergarten ‚Grüne Lunge‘.

Übrigens: Die Terrasse, die Veranstaltungs-, Seminar- und Frühstücksräume sowie die Themenzimmer sind über einen Aufzug erreichbar.



2022 | 2024 | 2026



Gelebte Gastfreundschaft hat bei uns eine lange Tradition: Als familiengeführter Betrieb verbinden wir bewährte Werte mit einem offenen Blick für eure Bedürfnisse. Besonders Zweiradfahrer finden bei uns einen idealen Stopp, denn als „Motorradfreundlicher Hotelbetrieb“ bieten wir den passenden Service für Mensch und Maschine und Strecken direkt ins Herz der Vulkanregion – auch zum Radfahren und Wandern.

Unsere Pralinen sind ein „Vogelsberg Original“ und wir wurden bereits zum dritten Mal in Folge als „Bestes Dorfgasthaus“ ausgezeichnet. Film-Tipp: hr „Kochstories – Generationswechsel im Familienhotel“.





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

TIPP: Desserts — Genuss
für Gaumen und Auge.



Sporthotel Grünberg ★★★★★ superior

Das Sporthotel Grünberg am westlichen Fuße des Vogelsbergs ist weit mehr als ein Haus für Sportbegeisterte: Es ist ein Ort der Begegnung inmitten der Natur, der Bewegung und Genuss in Einklang bringt. Küchenchef Stefan Brodt setzt im „Restaurant 54“ auf ehrliches Küchenhandwerk, das Frische und regionale Qualität in den Mittelpunkt stellt.

Gastfreundschaft, die für jeden offensteht, bieten Restaurant, Wintergarten und Sonnenterrasse mit barrierefreien Zugängen für Familienanlässe und Firmenevents.



Die Lage am grünen Rand von Grünberg ist der Vorteil unserer Gäste: Dank direkter Anbindung an Rad- und Wanderwege ist der Start in die Region direkt ab der Haustür möglich.

Ob als Basis für Trainingslager, Tagungen oder aktive Erholung — wir bieten modernste Sportanlagen, Sauna, Wellnesslounge und Fitnessraum kombiniert mit der Ruhe unserer Vogelsberger Heimat. Hier greifen Leistung und Entschleunigung ineinander.





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

TIPP: Übernachten im
Schlummerfass oder in
den Bergchalets.

Die Taufsteinhütte

Seit mehr als 30 Jahren leben und arbeiten wir in der Taufsteinhütte auf 729 m Höhe inmitten des Naturparks – dem Himmel so nah!

Unser Küchenteam zaubert mit Jürgen Carnier kreative Gerichte mit Liebe zum Detail. Dabei legen wir unseren Fokus immer auf die Region, die Saison und die Vielfalt der Vorlieben unserer Gäste: Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. Die Lebensmittel beziehen wir möglichst regional und in BIO-Qualität. Unser eigener Bio-Blüten- und Kräutergarten liegt uns besonders am Herzen.



2019



Wer bleiben möchte, verbringt eine Glamping-Nacht in einem der Schlummerfässer, bucht ein einzigartiges Wellness- oder Wohlfühlzimmer oder gleich ein eigenes Bergchalet mit Sauna und Hot-Tub.

Unsere Eventlocation, die urgemütliche Vulkanhütte mit alpiner Atmosphäre, ist für Feiern der perfekte Ort. Das neue Bergzelt mit seinem einzigartigen lichtdurchfluteten Raum erinnert an ein Outdoor-Erlebnis.

Unsere Denkmahl 729 ist der ideale Tagungsraum – #Denkenleichtgemacht. Aktive Pausen mit Weitblick in der Natur ringsum inspirieren für mehr Kreativität.





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

TIPP: Hausgemachtes
Mispelchen als Digesitif
und ein Vulkanteller.

Landgasthaus Zur Birke ★★★ superior

Hier im Niddertal, mitten zwischen Quellen und Bergwiesen im Herzen des Naturparks, betreibt die Familie Winter ihr Gasthaus genau so, wie es sich gehört. Bei uns wird richtig aufgetischt: Bekannt sind wir für unsere Buffets, bei denen sich alles um die Kartoffel oder das dreht, was die Saison gerade bringt. Das ist ehrliches Handwerk, das schmeckt.

Egal, ob ihr als Wanderer oder Motorradfahrer vorbeikommt, eine große Familienfeier plant oder mit der Firma anreist – wir stellen für jede Truppe das Passende auf die Beine.



Wer bei uns eincheckt, der spürt sofort: Hier ist Gastfreundschaft seit 1839 kein leeres Versprechen, sondern gelebte Tradition. Unser Haus ist nicht nur ein Ort zum Essen, sondern ein Zuhause auf Zeit, ausgezeichnet mit drei Hotel-Superior-Sternen, wo man in komfortablen Zimmern wunderbar zur Ruhe kommt.

Ob in unserer gemütlichen Vulkanstube, beim Plausch in der Gaststube oder bei einem Blick ins Grüne – bei uns lässt sich der Alltag einfach mal ausschalten.





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

TIPP: Hausgemachte
Pasteten.

Landgasthof Zur Post

Seit 1870 ist der Gasthof in unserer Familie, mittlerweile in der sechsten Generation. Michelin hat uns seit 2021 jährlich mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet – wahrscheinlich, weil wir konsequent nach der Saison kochen und genau hinsehen, woher das Wild, der Fisch oder das Bio-Kalb stammen.

Als Teil von „Hessen à la carte“ bringen wir die Region auf den Tisch. Wir, Sebastian Heil und Katharina Koros, halten das Handwerk hoch. Die Qualität muss stimmen.



2019 | 2022 | 2024



Bei uns geht die Leidenschaft weit über die Pfanne hinaus: Wir denken und handeln konsequent im Ganzen. Ob unser „Nose-to-tail“-Prinzip beim Wild und Lamm aus der direkten Nachbarschaft oder unser eigener Obst- und Kräutergarten – Nachhaltigkeit ist für uns kein Modewort, sondern gelebte Überzeugung. Wir setzen auf kurze Wege, verarbeiten unsere Zutaten mit größtem Respekt und lassen euch das in jedem Bissen schmecken.





Am Hoherodskopf 14
63679 Schotten
(Hoherodskopf)
Tel. +49 (0) 6044-8181
klause@
vogelsbergkueche.de
www.vogelsbergkueche.de

TIPP: Apfel-Kartoffelsuppe
mit Hausmacher
Wurstinlage.



Hoherodskopf- Klause

Seit über zehn Jahren kocht Thorben Laas im hr-Fernsehen bei ‚hallo hessen‘. In seiner Küche bringt er das zusammen, was er am besten kann: die deftige Vogelsberg-Küche und das, was er sich in den Alpen abgeschaut hat. In der HoherodskopfKlause kocht er nach den echten Rezepten von Oma, Mutter und alten Kollegen. Gegessen wird in uriger Hütten-Atmosphäre. Und wenn die Sonne rauskommt, ist der Biergarten gut – da haben rund 120 Leute unter freiem Himmel Platz.



2026

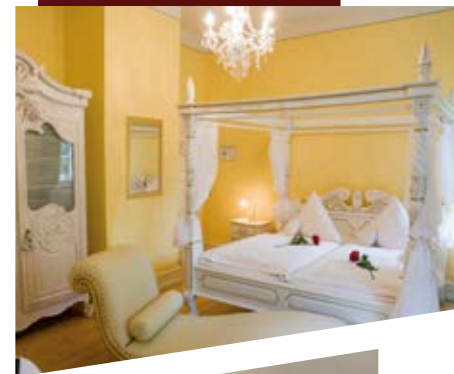


SchlossHotel Gedern

Hinter alten Schlossmauern bringt Euro-Toques Küchenmeister Hubertus Schultz nur Gutes auf den Tisch – vom klassischen Sonntagsbraten nach Omas Rezept bis zu modernen Ideen. In unserer Kochschule könnt ihr dem Chef selbst über die Schulter schauen und mitlernen. Gefeierte wird in historischen Sälen oder draußen auf der Schlossterrasse, direkt am Park und dem Vulkanradweg. Im Schloss und im Gästehaus ‚Villa Geriwada‘ gegenüber ist jedes Zimmer individuell hergerichtet.

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

TIPP: Schlemmen und
Schlafen wie die Fürsten
– im Himmel- oder im
Fürstenbett.



Slow Food®





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

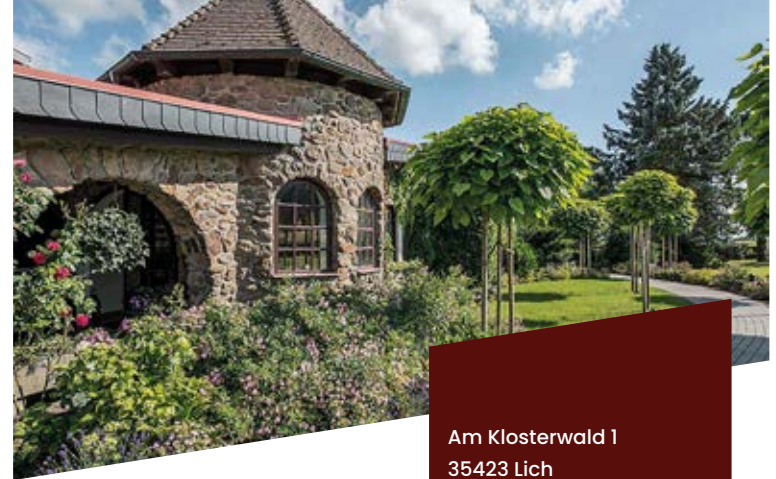
TIPP: Heidschnucken-
gerichte von Tieren aus
eigener Zucht, Wild-
gerichte und hausge-
machter Kuchen.



Hotel-Restaurant Jöckel ★★★ superior

Seit 1929 gibt bei uns die Jah-
reszeit den Takt an. Auf der
Karte wechseln sich jede Woche
neue Gerichte mit den alten,
rustikalen Klassikern ab. Egal, ob
ihr für ein Stück hausgemachten
Kuchen vorbeikommt oder euch
abends vier Gänge schmecken
lasst: Bei uns kommt ehrliches
Essen auf den Tisch, ohne Chi-
chi. Wir sind ein Familienbetrieb
durch und durch.

Für große Feste haben wir
unsere Vulkanhalle direkt am
Nieder-Mooser See. Auch für
Tagungen haben wir den pas-
senden Raum.



Landhaus Klosterwald ★★★★★ superior

Erlebt unser charmantes Land-
haus mit 4-Sternen Superior
– Hotel Komfort, das mit seinen
nachhaltigen und regionalen
Produkten und viel Liebe zum
Detail überzeugt. In der Küche
kochen wir seit Generationen
ehrlich und mit dem, was die
Saison hergibt. Ringsum ist viel
Natur und Kultur. Ein guter Ort
zum Tagen, Heiraten oder für das
nächste Familienfest. Es ist alles
barrierefrei erreichbar und wir
sind ganztags 364 Tage im Jahr
für unsere Gäste da!

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

TIPP: Wildgerichte –
das Wild grast gleich
nebenan.



2024 | 2026





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

TIPP: Hausschlachtung
– Hausmacher Wurst-
spezialitäten aus der
Wurstmanufaktur.



Landgasthaus Jägerhof

Wir machen kein Theater um unser Essen, wir machen einfach gutes Handwerk. Euro-Toques Küchenchef Hans Schmidt weiß genau, von welchem Weiderind das Fleisch stammt. Auf unserer Karte stehen Kräuterlamm und Dry-Aged Plus Rind direkt neben echten Vogelsberger Beutelches. Was wir in unserer Metzgerei wursteln, schmeckt wie früher – wir räuchern über Buchenholz und machen die Kartoffelwurst nach alten Rezepten. Gefeierte wird im Gewölbekeller Eulengang.



2019 | 2022 | 2024



Vogelsberger Beutelches ein Traditionsgericht

Das „Vogelsberger Beutelches“ (auch „Beulches“ genannt) ist ein herzhafter, länglicher Kartoffelkloß mit gepökelter Fleischeinlage, der im Beutel gegart und oft mit deftiger Zwiebelsauce serviert wird.



[www.vogelsberg-touristik.de/
vogelsberger-gerichte](http://www.vogelsberg-touristik.de/vogelsberger-gerichte)

Beutelches für 4 Personen

1,5 kg	rohe Kartoffeln
750 g	gekochte Kartoffeln oder Pellkartoffeln vom Vortag
750 g	Solberfleisch (gepökeltes Schweinefleisch)
1 Stange	Lauch
ca. 4	Salz, Pfeffer, Majoran
	Beutelches-Leinenbeutel

Die rohen Kartoffeln reiben. Das Fleisch in kleine Würfel, den Lauch in grobe Scheiben schneiden. Die Gewürze zugeben. Alle Zutaten gut vermengen, in Leinenbeutel füllen und zubinden. Ca. 1 Stunde in einem großen Topf in Salzwasser kochen. Danach die Beutel in kaltem Wasser abschrecken und den Inhalt vorsichtig herausdrücken.

Zwiebelsauce (0,5 l)

500 g	Zwiebeln
1 EL	Mehl
1/2 l	Fleischbrühe

500 g Zwiebeln in Streifen schneiden, in Butter hellbraun andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit 1 EL Mehl bestäuben und anschwitzen. Die Zwiebeln mit einem halben Liter Fleischbrühe ablöschen und weichkochen.

DER VULKAN KOCHT!®

**Regional
und ohne
Umwege.**

Handwerk als Netzwerk. Bei **DER VULKAN KOCHT!®** trifft Leidenschaft auf Herkunft. Saisonalität bestimmt den Takt – von der Saat bis zur Ernte.

Köche und Erzeuger bilden eine Einheit, die konsequent auf Herkunft, Qualität, Tierwohl und kurze Wege setzt. Es geht um das Ganze: Wertschätzung statt Verschwendung. Ein Bündnis für Regionalität. Klar, nachhaltig, ohne Kompromisse. Gastlichkeit mit Rückgrat.

Aktionsgemeinschaft DER VULKAN KOCHT!®

c/o Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH
Am Vulkaneum 1 | 63679 Schotten

Tel. +49 (0) 6044 96693-0
info@vogelsberg-touristik.de



**Mehr auf
unserer Website!**
www.vogelsberg-touristik.de



Newsletter:
[www.vogelsberg-touristik.de/
der-vulkan-kocht](http://www.vogelsberg-touristik.de/der-vulkan-kocht)

Oder auf Social Media:
@vulkanregionvogelsberg

Impressum

Herausgabe & Gestaltung:
Vulkanregion Vogelsberg
Tourismus GmbH
Am Vulkaneum 1, 63679 Schotten

Bilder: Christina Marx, Vogelsbergfotos. Uta
Gleiser Photographie. Die teilnehmenden
Betriebe, Peter Schönwandt und andere. Für
mehr Infos fragen Sie den Herausgeber.

Druck: Druck & Medienservice,
Mergard GmbH & Co. KG –
Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier.
Auflage: 6.000 Stück

© Vulkanregion Vogelsberg Tourismus
GmbH. Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit schriftlicher Genehmigung und
Quellenangabe. Schotten, 08/2026.

Alle Angaben ohne Gewähr!