



WETTERAUER
Wildwochen

2015



www.wetterauer-wildwochen.de



① Informationen

ab S.3



☺ Restaurants

ab S.6



☺ Hege & Pflege

ab S.12



WILDe Grüße aus Wetterauer Küchen

Unter der Schirmherrschaft von Landrat Joachim Arnold starten am Freitag, 23. Oktober, die „Wetterauer Wildwochen 2015“.

Gastronomische Betriebe aus der Wetterau bieten Kulinarisches unter dem Motto „Die Wetterau is(s)t Wild“. Die Florstädterin Eva von Lospichl wird unter dem Namen „Diana Eva I.“ als Repräsentantin zur ersten Wetterauer Wildwochenkönigin gekrönt.

Landrat Joachim Arnold: „Die Wetterau kann man auch schmecken!“

„Der Herbst deckt den Tisch“, so heißt es landläufig. Die Wälder und Felder, die sich östlich des Taunus in der Wetterau erstrecken, liefern neben Getreide, Gemüse und Obst auch köstliches Wildbret: Eine Vielzahl an Kräutern, Gräsern, Knospen und Früchten bietet beste Voraussetzung für qualitativ hochwertiges Wildfleisch. In Herbst und Winter kommen sie dann auf die Tische der heimischen Gastronomie: Wildschwein, Hirsch und Reh, Hase und Fasan.

Regionale Gastronomen und Jäger entschlossen sich jetzt, diese Köstlichkeiten aus der „Goldenen Wetterau“ mit gemeinsamen Wildspezialitätenwochen darzubieten und starten die Wetterauer Wildwochen 2015. Die Schirmherrschaft übernahm Landrat Joachim Arnold. „Die Wetterauer Wildwochen sind eine hervorragende Gelegenheit, die Wetterau auch geschmacklich kennenzulernen“, freut sich Arnold auf die bevorstehenden Aktionen.

Spitzengastronomen aus der Wetterau präsentieren in den Wochen ab dem 23. Oktober klassische Gerichte, wie die „Liaison zwischen Wild, Knödeln und Rotkraut“, als auch moderne Variationen mit herbstlichen Beilagen aus der Region.



Auftakt mit einem „sau-starken“ Abend in Karben

Den „Startschuss“ geben die Parforcehornbläser der Wetterauer Jägerschaft bei der Eröffnungsfeier im Wohlfühlrestaurant „Neidharts Küche“ in Karben, am **Freitag, den 23. Oktober, um 19 Uhr**, mit einem „sau-starken“ Abend. Das mehrgängige Menü wird präsentiert von Köchen und Servicepersonal teilnehmender Betriebe.

Mit den Parforcehornbläsern, Jägerlatein und der Verlosung kulinarischer oder jagdlicher Erlebnisgutscheinen wird ein attraktives Rahmenprogramm geboten. Neben Vertretern aus Politik und Wirtschaft in der Wetterau sowie überregionalen Pressevertretern haben Freunde des Wildgenusses die Möglichkeit, an diesem Eröffnungsabend mit einem 4-Gang-Menü inkl. Aperitif zum Preis von 38 Euro teilzunehmen.

Über all diesen Ereignissen wacht die „Göttin der Jagd“, „Diana Eva I.“ mit bürgerlichem Namen Eva von Lospichl aus Florstadt, die an diesem Abend zur ersten Wetterauer Wildwochenkönigin gekrönt und die „wilden Zeiten“ in der Wetterau repräsentieren wird.

Die Wetterau is(s)t Wild

Um den Gästen die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung von Wetterauer Wildbret vor Augen zu führen und vor allem als kulinarisches Erlebnis für die Sinne zu präsentieren, haben sich jetzt mehrere Gastronomen aus der Wetterau zusammengeschlossen, um in einer gemeinschaftlichen Aktion „die sagenhafte Vielfalt der Wetterau“ vorzustellen und zu servieren. Natürlich wollen sie damit auch die „TourismusRegion Wetterau“ weiter beleben.

„Eines der vier Angebotsthemen der TourismusRegion Wetterau ist GENUSS“, so Cornelia Dörr, Geschäftsführerin der in diesem Jahr gegründeten Tourismusorganisation der Wetterau.

„Es gilt heimische Angebote wie frisches Wildbret oder lokale Wintergemüse für die Gäste und Bewohner der Wetterau gekonnt zuzubereiten und damit die Genießer dauerhaft von regionaler Küche zu begeistern.“

Wild in diversen Variationen und für jeden Geschmack

In den kommenden Wochen bieten die teilnehmenden gastronomischen Betriebe in der Wetterau Wild in diversen Variationen und für jeden Geschmack an. Wer also jetzt Appetit auf zarte Rehmedaillons in Hagebuttensoße und Spätzle, Pfifferlinge und glacierte Fingernudeln, eine gespickte Wildhasenkeule in Orangensoße mit Spätzle und Apfelrotkraut hat, muss sich nur noch wenige Tage gedulden.

Jetzt ist es an der Zeit, Freunde und Bekannte zu kontaktieren und den Tisch zu reservieren. Während es draußen kalt und unwirtlich ist, bieten gemütlichen Wirtsstuben und elegante Restaurants kulinarische Besonderheiten. Wo überall Wildes in der Wetterau genossen werden kann, ist dem Flyer zu den Wildwochen zu entnehmen.





**Wetterauer
Spitzengastronomie
nimmt teil
an den Wildwochen
2015**



Landgasthof Grüner Baum

Inh.: Marco Wanke
Frankenstraße 24
61191 Rosbach v.d.H.
Tel.: 06003 70 28
info@landgasthof-gruener-Baum.de
www.landgasthof-gruener-Baum.de

Di. Mi.
Ruhetag

- Feldsalat mit Speckdressing, eingekochtes Steinobst & Hasenrücken 12,00 €
🍴🍴🍴
- Rehrücken auf sautiertem violetten Grünkohl, Steinpilz-Risotto & Jus von Birne & Preiselbeere 24,00 €
🍴🍴🍴
- Scheibe von der Hirsch - Keule mit Mostjus, Sellerie-Walnuss-Püree & Pfifferlings - Krapfen 18,50 €



Dolce Bad Nauheim

Elvis-Presley-Platz 1
61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032 30 30
info@dolcebadnauheim.com
www.dolcebadnauheim.com

kein
Ruhetag

- Pastrami vom heimischen Damwild mit Quittenkompott und mariniertem Feldsalat 13,50 €
🍴🍴🍴
- Wildragout mit Preiselbeeren, Äpfel und Pilzen, Wirsinggemüse und Haselnuss-Schupfnudeln 21,50 €
🍴🍴🍴
- Wetterauer Hirschrücken mit Shii Takepilz-Jus und junger Lauch auf Karotten-Ingwerpüree, Sesamreis 28,50 €



Landhaus Klosterwald

Inh.: Markus Müller
Am Klosterwald 1
35423 Lich - Arnsburg
Tel.: 06404 91 01 - 0
info@landhaus-klosterwald.de
www.landhaus-klosterwald.de

kein
Ruhetag

- Rosa gebratenes Rehrückenmedaillon an Gewürz-Blutorangen und Karamellisierten Nüssen dazu Kartoffelbällchen und Ackergemüse 26,90 €
🍴🍴🍴
- Wildkeulenbraten aus dem Schmortopf mit Champignons á la Crème, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Rotkohlgemüse 17,90 €
🍴🍴🍴
- Ragout von Reh und Wildschwein mit Apfel-Zwiebel-Garnitur und Semmelknödel und einem bunten Salatteller 15,90 €



Landhaus Fürstengarten

Geschäftsführerin: Susanne Martin-Köhler
Im Fürstengarten 11
63667 Nidda-Stornfels
Tel.: 06044 96 17 30
info@landhaus-fuerstengarten.de
www.landhaus-fuerstengarten.de

Di. Mi. Do.
Ruhetag

- Hirschrolade an Rotkohl und hausgemachte Spätzle 12,00 €
🍴🍴🍴
- Wildfrikadelle aus Wirsingrahm und Stampfkartoffeln 12,00 €
🍴🍴🍴
- Wildschweinerücken an Rotweinsauce, Birne mit Preiselbeeren, Schupfnudeln dazu einen Feldsalat 12,00 €



Landhaus Knusperhäuschen

Inh.: Florian Schmidt
Lange Strasse 45
63674 Altenstadt-Oberau
Tel.: 06047 77 97
schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de

Mo.
Ruhetag

- Kassler vom Hirsch mit Rosenkohl- Kartoffelstampf und reduzierten Wildfond 12,00 €
🍴🍴🍴
- Rehkeule aus dem Buttertopf mit Steinpilz-Schupfnudeln und Sauerkirschfond 12,00 €
🍴🍴🍴
- Wildkraftbrühe mit unserem Rehleberknödel und feinem Wacholderduft 12,00 €

🍴 Restaurants



Neidharts Küche

Inh.: Reiner Neidhart
Robert-Bosch-Straße 48
61184 Karben
Tel.: 06039 93 44 43
info@neidharts-kueche.de
www.neidharts-kueche.de

Variationen von
heimischem Wild



Mo.
Ruhetag



Restaurant „Tafelspitz & Söhne“

ELEM Hospitality GmbH
In der Trinkkuranlage
Ernst-Ludwig-Ring 1
61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032 93 77 370
www.tafelspitz-badnauheim.de

kein
Ruhetag

Hasenfilet an Kürbisspaghetti „Asia Style“

11,90 €



Gulasch vom Wildschwein mit Kartoffelklößen halb & halb
sowie hausgemachtem Rotkohl

17,90 €



Hirschrücken mit Kaffee-Schokoladen -Soße, Selleriepüree
und kleinen Rüben

21,90 €



Hotel Restaurant Quellenhof

Inh.: Stefan Kohler
Brunnenstraße 7
61184 Karben
Tel.: 06039 33 04
info@quellenhof-karben.de
www.quellenhof-karben.de

Ruhetag
Sonntag-
abend

Wildschweinrahmgulasch mit Waldpilzen, dazu Rotkohl und Röstspätzle



Hirschbraten aus der Keule mit Rotkohl und Kartoffelklößen



Medaillons vom Hirschrücken, rosa gebraten, mit Kartoffel-Kürbiskruste
auf Portweinjus und Speck-Bohnenbündel



Teichhaus Bad Nauheim

Inh.: Teichhaus Bad Nauheim GmbH
Nördlicher Park 16
61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032 92 78 50
info@teichhaus.de
www.teichhaus.de

Mo.
Ruhetag

Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne,
Champignons und Feldsalat



Rehrücken unter der Rosmarinkruste mit Kartoffelgratin, knackigen Broccoli und
Romanescoröschen an Wacholderbeersauce



Wildschwein-Bratwurst an Süßkartoffelstampf und gebratenen
Steinchampignons



SchlossHOTEL Gedern

Inh.: Hubertus Schultz
Schlossberg 5
63688 Gedern
Tel.: 06045 9615-0
info@schlosshotel-gedern.de
www.schlosshotel-gedern.de

kein
Ruhetag

Vogelsberger Rehrücken unter der Steinpilzkruste, Johannisbeerensauce,
Wirsinggemüse, Lorette-Kartoffeln 23,50 €



Gebratenes Hirschfilet, Wachholderrahm, Birnen-Beulches, Lauchgemüse 21,50 €



Wildschweinschnitzel in einer Wildkräuterpanierung, Bratkartoffeln,
Rahmwirsing 18,50 €



Gasthofbrauerei „Hotel zur Traube“

Inh.: Niddaer Marktbräu GmbH
Markt 21
63667 Nidda
Tel.: 06043 40 47 0
info@hotel-zur-traube.de
www.hotel-zur-traube.de

kein
Ruhetag

Während der Wildwochen werden u.a. folgende Wildgerichte angeboten:

Wildgulasch



Wildschweinsteak



Wildschweinbraten



Restaurant Wilhelmshöhe

Inh.: Beate Hilbig

Kleeberger Straße 51
35510 Butzbach

Tel.: 06033 920 403

kontakt@wilhelmshoehe-butzbach.de
www.wilhelmshoehe-butzbach.de

kein
Ruhetag

Wildschweinbraten in Böhmischer Sauce mit Herzoginkartoffeln und Rosenkohl mit Speck 13,90 €



Wildgulasch mit Kartoffelknödel und Rotkohl 13,90 €



Rehmedallions auf Maronen-Kartoffelpüree und Rahmwirsing 17,90 €

Aus der Region für die Region, die Wetterauer Wildplakette

Die teilnehmenden Gastwirte bieten ausschließlich Wild aus der Region an. Mit der Verleihung der „Wetterauer Wildplakette“ durch die heimische Jägerschaft und der Aufschrift „Unsere Küche bietet Wild aus der Region“, wird dem Gast dies garantiert und ist sozusagen das Gütesiegel.

Mit der Wetterauer Wildplakette stärkt die Jägerschaft die heimische Gastronomie und die Vermarktung des Wetterauer Wildbrets. Alle Teilnehmer der Wildwochen in der Wetterau werden zum Start der Wetterauer Wildwochen 2015 mit dieser Plakette ausgezeichnet.



Genuss zu Hause

Nach so viel kulinarischer Anregung wird manche Köchin und mancher Koch Lust haben, auch auf dem heimischen Herd Wild(es) zuzubereiten. Wild ist viel unkomplizierter, als manche Zeitgenossen denken. Neben den klassischen Braten und Ragouts kann Wildfleisch auch als Kurzgebratenes, als Bratwurst ja selbst als Hamburger zubereitet werden.

Die fachgerechte Vorarbeit, beginnend vom Aufbrechen des Wildes über das Abhängen und die Portionierung bis zum verbrauchergerechten Abpacken ist hierfür Voraussetzung.

Das in der Wetterau erlegte Wildbret wird auf kurzem Weg der direkten Vermarktung zugeführt. Hierauf haben sich die verantwortlichen Jäger aus insgesamt fünf Wetterauer Jagdclubs und -vereinigungen in den vergangenen Jahren verständigt.

Dabei wird der Verkauf an Privatpersonen ebenso angeboten wie die Belieferung der hiesigen Gastronomie. In Zusammenarbeit mit mehreren Metzgereien werden Wildbret-Produkte in der Wetterau für Verbraucher küchenerfertig vermarktet.



Hubertusmesse der Wetterauer Jagdclubs

Am Sonntag, 25. Oktober, ab 14 Uhr, findet als einer der weiteren Höhepunkte der Wetterauer Wildwochen der feierliche Hubertusgottesdienst an der Wallfahrtskapelle Maria Sternbach im Wickstädter Wald bei Florstadt unter freiem Himmel statt.

Ausgerichtet wird diese stimmungsvolle Messe u. a. von Mitgliedern des Jagdvereins Hubertus Büdingen, des Jagdclubs St. Hubertus Bad Vilbel, des Jagd-Clubs Bad Nauheim sowie des Wetterauer Jagdclubs Friedberg.

Begleitet wird die Messe ferner von den Greifvogelfreunden aus Wöllstadt sowie der Jagdhorngruppe des Gesangsvereins „Frohsinn“ Ockstadt. Im herbstlichen Wald mit seinem prächtig gefärbten Laub, verteilen sich sternförmig die oben genannten Wetterauer Jagdhorngruppen und werden die Gottesdienst-Teilnehmer begeistern, indem sie im Wechsel die jagdlichen Klänge aus ihren Parforce- und Fürst-Pless-Hörnern zelebrieren.

Dieser einzigartige musikalische Genuss vor einer großartigen Kulisse begeistert bereits seit Jahren viele Jäger und jagdlich Interessierte. Der Wetterauer Jagdclub lädt im Namen aller Beteiligten Jäger sowie Interessierte zu dieser Veranstaltung ein.



Werben für die Wildwochen und die genussreiche Wetterau: Cornelia Dörr, (Geschäftsführerin TourismusRegion Wetterau), Christian Wohlgemuth (Teichhaus Bad Nauheim), Werner Wolf (Wetterauer Jagdclub Friedberg), Reiner Neidhart (Neidharts Küche Karben), Sebastian Wiktor (Tafelspitz und Söhne Bad Nauheim) und Landrat Joachim Arnold (von links nach rechts).

Weitere Infos finden Interessierte im Internet unter:
www.wetterauer-wildwochen.de



Im Jagdverein Hubertus Altkreis Büdingen e.V. haben die Hegegemeinschaft Büdingen-Nord und der Hegering Büdingen in Begleitung des LJV Hessen das Projekt ProNatur gestartet.

Ziel dieses Projektes ist die Aufnahme und Beobachtung der Wildarten und ihrer Lebensräume im rund 10.000 ha großen Projektgebiet zwischen Vogelsberg und Wetterau.

Im Rahmen dieser Arbeit werden die einzelnen Arten, ihre Erhaltungssituation und insbesondere die Möglichkeiten und Risiken in ihren Lebensräumen untersucht und dargestellt.

Es sollen spezifische Handlungsempfehlungen und gemeinsame Ansätze für Hege- oder Bejagungsmaßnahmen entwickelt werden, die in der Gemeinschaft aller Projektbeteiligten sukzessive umgesetzt werden.

Wenn Sie Fragen oder Interesse an uns und unserer Tätigkeit haben, nehmen Sie Kontakt mit uns auf - wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung unter:

Jagdverein Hubertus Altkreis Büdingen e.V.
Andreas Mohr, Vorsitzender
Im Hinterfeld 17a
63654 Büdingen
Telefon: +49 6041 82640
E-Mail: Andreas.Mohr@hubertus-buedingen.de

Jäger erfüllen wichtige Funktion zum Erhalt des Wildbestands

Die Wetterau mit ihren vierzig Naturschutzgebieten bietet Wild einen guten Lebensraum. Damit aber dem Wild dieser Lebensraum nicht durch eine Überpopulation entzogen wird - natürliche Feinde gibt es fast keine mehr -, ist es die Aufgabe der Wetterauer Jäger, das natürliche Gleichgewicht unter Berücksichtigung der Interessen von Forst- und Landwirtschaft aufrecht zu erhalten, um so einen gesunden und artenreichen Wildbestand zu sichern. Im vergangenen Jahr brachten die Jäger in der Wetterau 46 Stück Rotwild, 2.531 Stück Schwarzwild (Sauen), 4.700 Stück Rehe, 544 Hasen und 105 Fasane zur Strecke - als Ausgleich für die Natur!

Impressum

Herausgeber:

Creative-Identity
Münzenberger Straße 26
61200 Wölfersheim
Telefon: 0 60 36 - 98 34 37
Mail: info@creative-identity.de
in Kooperation mit der TourismusRegion Wetterau GmbH,
dem Wetterauer Jagdclub Friedberg e.V. und den
teilnehmenden Gastronomiebetrieben

Redaktion:

Creative-Identity, W. Walther,
Anschrift siehe oben

Gestaltung / Herstellung:

leflow.werbeagentur

Untere Pfarrgasse 21
D - 64720 Michelstadt
Tel. +49 (0) 60 61.96 90 99 - 0
Fax +49 (0) 60 61.96 90 99 - 29
info@leflow.de

Fotos: © Fotolia.com

Fotografen: exclusive-design | mbridger68 | neirfy | ExQuisine



TourismusRegion
Wetterau
Heimat der Keltenfürsten

Für Gäste und Besucher erarbeiten wir individuelle Tages- und Urlaubsprogramme in der Wetterau. Kostenlose Beratung und Vermittlung.

Die vier Themenbereiche

Natur

Kultur

Genuss

Vital

stehen für ein reiches Spektrum an Freizeitmöglichkeiten und Entspannung.

TourismusRegion Wetterau GmbH
Am Glauberg 1a
63695 Glauburg
Telefon: 06041-969550
Telefax: 06041-969551

info@glauberg.de
www.wetterau.de/tourismus/service-info/tourismus-region-wetterau



FACT-Leser wissen mehr.

fact

Das lokale Magazin

**Ihre regionale Internet-Zeitung
begleitet die Wetterauer
Wildwochen 2015.**

www.fact-in-hessen.de

BAD NAUHEIM
Dolce Theater

14. INTERNATIONALES

NEUJAHRST★VARIÉTÉ

Für alle, die sich verzaubern lassen wollen

mit den Vegas Showgirls aus Deutschland
und 45 weiteren Artisten aus 14 Nationen

8. bis 31. Januar 2016

Tickets erhältlich bei allen bekannten Vorverkaufsstellen sowie
telefonisch unter 06031 6848-1113 und
im Internet unter www.adticket.de

Preise: 28 € - 32 €, ggf. zzgl. Vorverkaufsgebühr

Eine Veranstaltung der
ovag Energie AG.

 Internationales Neujahrs-Variété

ovag Energie

Ein Unternehmen der OVAG-Gruppe