



Neue Rezepte und Lamm-Klassiker bei den Gastronomen

17. Odenwälder Lammwochen vom 10. bis 25. April



Die Köche und Inhaber der Restaurants freuen sich zusammen mit einer Vielzahl von Kollegen in diesem Jahr die 17. Odenwälder Lammwochen veranstalten zu können. Foto: Emmerich

ODENWALD(me). Die 17. Odenwälder Lammwochen finden als kulinarischer Höhepunkt vom 10. bis zum 25. April im hessischen und baden-württembergischen Odenwald statt. In den 27 an der kulinarischen Aktion beteiligten Gastronomiebetrieben werden 15 Tage lang wieder köstliche Speisen rund ums Lamm zubereitet und serviert. So können sich die Gäste von der Qualität des Fleisches, welches ausschließlich von regionalen Schafzüchtern stammt, überzeugen. Vom traditionellen, deftigen Gericht bis zur feinen, kreativen Kochkunst reicht die Vielfalt, die Gäste von fern und nah zu genussvollem Schlemmen einlädt. Lammfleisch aus Deutschland hat inzwischen einen sehr hohen Stellenwert und gerade im Odenwald eine lange Tradition. So weiß beispielsweise Rainer Schäfer vom Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“ in Fürstengrund zu berichten, dass früher schon die Schäfer die ärmlichen Weiden bewirtschafteten, die sonst für nichts brauchbar waren. Die Schafe dienten damals der

Woll- und Fleischgewinnung, wobei das Fleisch in erster Linie für die Selbstversorgung gedacht war.

Heute nutzen die Schäfer die steilen Hanglagen, feuchten Wiesengrundstücke und trockenen Lagen und leisten somit einen großen Beitrag für Naturschutz und Landschaftspflege durch die Offenhaltung der Flächen. Odenwälder Lammfleisch ist sehr fettarm, zart und wohlschmeckend und hat nicht nur während der Lammwochen einen sehr hohen Verbreitungsstatus in den gastronomischen Betrieben und bei den familiengeführten Metzgereien, sondern ist durch Zuchtfortschritte und Stallhaltung das ganze Jahr über verfügbar. Besonders um die Lammwochen verdient gemacht haben sich die Mitglieder der Odenwald-Gasthäuser. Stellvertretend für die beteiligten Gastronomiebetriebe seien an dieser Stelle nur einige mit ihren Lammgerichten genannt:

So bietet das Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“ speziell während der Lammwochen seinen „Schäfertopf“

an, bestehend aus gebratenem Lammfleisch, eigens hergestelltem Sauerkraut, Wirsing aus dem eigenen Garten und Kartoffeln. Bei Familie Bertsch vom „Landgasthof zum Schützenhof“ gibt es u. a. Kartoffelteigtaschen mit Lammleber gefüllt auf Frühlinglauch mit Kirschtomaten und Apfelbalsamsauce sowie gerösteten Kürbiskernen. Das Team vom Odenwald-Gasthaus „Mümlingstube“ serviert gebackenes Lammschnitzel, gefüllt mit Firstengrinder, Bratkartoffeln und Salatteller. Ebenfalls sehr zu

empfehlen sind im „Dornröschen“ der Schäfermann-Salat und die hausgemachten Lammbratwürste (hervorragend zu Grüner Soße mit Odenwälder Gequellde). Im „Haus Schönblick“ zählt der Lammrücken, der mit jungen Erbsen, Minze, grünem Spargel und Bärlauchgnocchi serviert wird, zu den Spezialitäten. Das „Gasthaus zum Löwen“ bietet seinen Gästen unter anderem gefüllte Lammschulter auf Kartoffel-Lauchgemüse an, während in „Treuschs Johannis-Stube“ gerollte Lammschulter in Apfelwein

geschmort mit Kartoffelbirnen serviert wird.

Genießer sollten sich die 17. Lammwochen, die Gastfreundschaft und frische, regionale Küche des Odenwalds nicht entgehen lassen. Weitere Informationen zu den 17. Odenwälder Lammwochen sowie Rezeptvorschläge, Adressen der Direktvermarkter und Wissenswertes rund um das Lamm finden Interessierte zudem in der Lammwochen-Broschüre (zu erhalten über Telefon 06061-965970) sowie im Internet unter www.lammwochen.de



Zum 17. Mal im Odenwald

Odenwälder Lammwochen

vom 10. April bis zum 25. April 2010

Odenwälder Lamm direkt vom Erzeuger – Wir Odenwälder Köche machen was draus!

Informationen: Odenwald Tourismus GmbH, Marktplatz 1, 64720 Michelstadt, T. 06061/9659712, Fax 9659720
E-Mail: tourismus@odenwald.de - Internet: www.lammwochen.de

Osteraktion für die Odenwald-Gasthaus-Bande



LANGENBROMBACH. Am 31. März ist der Odenwald-Gasthaus-KIDS-CLUB ab 15 Uhr dem Osterhasen auf der Spur: Nach der erfolgreichen Herbstaktion steigt diesmal das Frühlings-KIDSCLUB-Fest in Langenbrombach im Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“, bei Sandra und Thomas Löw. Den interessierten Mädchen und Jungen werden lustige Spiele und Leckereien rund ums „Osterei“ geboten, die sich das kreative Team der Odenwald-Gastronomen ausgedacht hat. Die jungen Teilnehmer werden Eier bemalen und färben sowie Osterschmuck daraus basteln. Weiterhin kann, wer möchte, sich im Torwandschießen ausprobieren. Als besondere Überraschung wartet dann noch eine schokoladige, zweiohrige Nascherei bei der „Osternest-Rallye“ auf alle Bandenmitglieder.

Zwischendurch können sich die Teilnehmer mit kulinarischen Leckereien passend zur Osteraktion stärken: Gekochte Eier mit „Griene Soß“ sowie Eier-Pfannkuchen mit Kompott und Muffins werden für die Kinder kostenlos angeboten, während sich die Eltern mit Kaffee und Kuchen verwöhnen lassen können. Als besondere Spezialität wird es außerdem „Spiegeleierkuchen“ geben. Mädchen und Jungen, die sich für das Frühlings-KIDSCLUB-Fest interessieren, sollten sich baldmöglichst bei der Familie Löw vom Odenwald-Gasthaus „Zum Löwen“ in Langenbrombach unter der Telefonnummer 06063-2485 anmelden. Der Unkostenbeitrag für die gesamte Aktion beträgt pro Kind zwei Euro und beinhaltet Bastel-, Färbe- und Malutensilien sowie die Verpflegung.



Banden-Mitglied gesucht!

Mach' mit bei der Odenwald-Gasthaus-Bande! Für alle Kinder bis 12 Jahre.

Infos gibt es bei den Odenwald-Gasthäusern oder unter www.odewaldgasthaus.de

ODENWALD-GASTHAUS-BANDE

Mümlingstube · Fam. Mohr · 64711 Erbach
Hauptstraße 16 · Tel: (0 60 62) 33 79

Gasthaus zum Löwen · Fam. Löw · 64753 Brombachtal
Zeller Str. 2 · Tel: (0 60 63) 24 85

Hotel Haus Schönblick · Fam. Katzmaier & Kiehl · 64756 Mossautal
OT Güttersbach · Hüttenthaler Str. 30 · Tel: (0 60 62) 53 80

Johannis-Stube im Schwanen · Fam. Treusch
64385 Reichelsheim · Rathausplatz 2 · Tel: (0 61 64) 22 26

Gasthaus Dornröschen · Fam. Merkel · 64739 Höchst
OT Annelsbach · Annelsbacher Tal 43 · Tel: (0 61 63) 24 84

Gasthaus zum Hirsch · Fam. Schäfer · 64732 Bad König
OT Fürstengrund · Fürstengr. Str. 36 · Tel: (0 60 63) 912 520

Gasthaus zum Kreiswald · Fam. Fritz · 64668 Rimbach
Im Kreiswald 9 · Tel: (0 62 53) 972 146

Zum Schützenhof · Fam. Bertsch · 64385 Reichelsheim
OT Gumpen · Kriemhildstr. 73 · Tel: (0 61 64) 22 60



Sagenhaft ...! Natürlich aus der Region

www.odewaldgasthaus.de