

DER VULKAN KOCHT!®

Vogelsberg – köstlich regional!



NATIONALER

GEOPARK



DER
VULKAN
KOCHE!®

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

Fotos:

Uta Gleiser Photography, Christina Marx - Vogelsbergfotos, Ruben König, teilnehmende Betriebe, Iva Balk auf pixabay und mehr - für mehr Infos 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!®



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 03/2025



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!®**



Im landwirtschaftlich geprägten Vogelsberg kam traditionell das auf den Tisch, was die umliegende Kulturlandschaft hervorbrachte. Schon früh haben sich einige Vogelsberger Gastronomen, trotz aller wachsender Möglichkeiten des internationalen Handels, auf die Vorteile von Regionalität gestützt. Bereits 1996 wurden die Vogelsberger Lammwochen und später auch Vogelsberger Wildwochen ins Leben gerufen.

2020 wurden die Themen Lamm und Wild durch die Kartoffel ergänzt. Mit zunehmender Bandbreite heimischer Produkte und raffinierter Zubereitung innovativer Gerichte, entwickelte sich das Konzept von „DER VULKAN KOCHT!“.

Dem Jahreszyklus folgend werden seitdem regionale Genusswochen angeboten. 2025 wurde im Rahmen dessen erstmals eine vegetarische Genusszeit erfolgreich etabliert. Wir dürfen gespannt sein, was noch alles folgt.



DER VULKAN KOCHT!®

Während der gesamten Vogelsberger Genusswochen „DER VULKAN KOCHT!“, die mehrmals im Jahr stattfinden, werden in den teilnehmenden Restaurants regionale Spezialitäten mit Zutaten von heimischen Erzeugern angeboten.

In den „DER VULKAN KOCHT!®-Betrieben“ werden ganzjährig aus Überzeugung Gerichte mit Zutaten aus dem Vogelsberg angeboten und nicht nur zu den Aktionswochen „Vegetarisch“ zu Jahresbeginn, „bunt“ im Frühjahr und „herbstlich“ im Herbst, die immer mit einem gemeinsamen Eröffnungsabend starten. Aus langjähriger Erfahrung verfügen die Gastronomen über das nötige Know-how und das fachliche „Herzblut“, um Gerichte in hoher Qualität besonders vielfältig und schmackhaft zuzubereiten.

Das Tierwohl steht an erster Stelle. Möglichst viele Teile des Tieres werden verwertet. Gearbeitet wird Hand in Hand und auf kurzen Wegen. Der Austausch mit den Kollegen ist allen Beteiligten wichtig. Sie begreifen sich nicht als Konkurrenz, sondern als starkes Netzwerk. Davon zeugt auch die enge Zusammenarbeit mit den regionalen Lieferanten und Produzenten. So entstehen zuverlässige, kurze Lieferketten. Nicht selten sind 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.

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. Zu Jahresbeginn, im Frühling und im 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 Höhenvieh“ 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.



03

HÔTEL VILLA RAAB – »tante mathilde«

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.



01

LANDGASTHAUS SCHÄFERHOF

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.



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. Besonders beliebt sind die Themen-Buffets an Sonntagen. Die modernen, großzügigen und variablen Veranstaltungsräume sind ein Highlight für Feiern aller Art.



04

05 **LANDGASTHOF PORTA**

Im Ort 5
36110 Schlitz-Pfordt
Tel. +49 (0) 6642-40080
heinz.rieppl@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.

**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, Bernd's 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.

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 Lebensmittel sowie den Einsatz saisonaler und regionaler Produkte ein. Hauseigene Schlachtung und Wurstmanufaktur.

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.

**SPORTHOTEL GRÜNBERG ★★★★★ – Restaurant54**

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.



10 **LANDHAUS KLOSTERWALD** ★★★★★

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



Unsere gemütlichen und barrierefreien Räumlichkeiten bieten den perfekten Rahmen für Tagungen, Hochzeiten, Firmen- und Geburtstagsfeiern. Besondere Momente genießen inmitten idyllischer Natur, wo auf Qualität, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft Wert gelegt wird.

**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.

11 **RESTAURANT TAUFSTEINHÜTTE**

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



Wir kochen regionales Essen für Genießer - Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan, vermehrt auch in BIO-Qualität, gerne auch als Menü mit Weinbegleitung. Unsere 16 Schlummer-Fässer mit Fernsicht und unsere exklusiven Bergchalets mit Sauna und Hot-Pot laden zum Übernachten ein.

12 **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-Bufferfs.

**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.



15 **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.

16 **HOTEL RESTAURANT JÖCKEL** ★★★ Superior

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

Mit herzlicher Gastfreundschaft und langjähriger Tradition führt unsere Familie seit 1929 das Restaurant & Hotel Jöckel. In gemütlicher Atmosphäre können Sie regionale Speisen genießen. Besuchen Sie auch unser Café am Nieder-Mooser See.

17 **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 ca. 25 % ökologisch bewirtschafteter Fläche ein, die von ca. 250 Betrieben bearbeitet wird.

Der Kartoffelanbau im Vogelsberg ist eine Herausforderung, die steinigten Böden erfordern viel Engagement und Handarbeit. Doch die Qualität der Kartoffeln begeistert, daher sind sie ein fester Bestandteil der Region, etwa in Gerichten wie „Beutelches“ oder „Kartoffelwurst“. Auch die Linse ist zurück im Vogelsberg, zudem spielt sie eine wichtige Rolle in der modernen Küche und ergänzt die regionalen Spezialitäten. Neben Kartoffeln, Linsen und Rotem Höhenvieh arbeitet die Ökomodell-Region im Rahmen von DER VULKAN KOCHT an der weiteren Vernetzung von Bio-Landwirten und Gastronomen, sodass die hochwertigen, regionalen Produkte zu köstlichen Gerichten veredelt werden.

Neben dieser Aufgabe widmet sich die Ökomodell-Region Vogelsberg dem Aufbau weiterer Kooperationen zwischen Landwirten und Verarbeitern, der Vernetzung der Landwirte untereinander sowie der Organisation von Infoabenden und Workshops, der Öffentlichkeitsarbeit und dem Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbraucher.

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 Wegführung 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!

Wie der Bulle „Uwe“ eine ganze Rasse gerettet hat

Die Rasse des Roten Höhenviehs konnte nur aufgrund eines Zufalls und dank des reinrassigen Zuchtbullen „Uwe“, der am 7. Juni 1963 im Vogelsberg geboren wurde, erhalten werden.

Im Jahre 1980 wurden bei Umbaumaßnahmen der Justus-Liebig-Universität Gießen zwei verschiedene Sperma-Proben der Rinderrasse des Roten Höhenviehs entdeckt. Hiervon wurden nach neuester Technik die beiden Mengen in jeweils 50 Portionen geteilt. Mit mühevoller Zuchtarbeit vieler Liebhaber wurden zahlreiche Tiere nachgezüchtet und so die Bestände wieder aufgebaut.

Da der heutige Bestand des Roten Höhenviehs durch den Vogelsberger Zuchtbullen „Uwe“ gesichert werden konnte, wird auch vom „Vogelsberger Roten Höhenvieh“ gesprochen.

VOGELSBERGER ROTES HÖHENVIEH



Das **VOGELSBERGER ROTE HÖHENVIEH** ist einfarbig rot bis rotbraun, von mittlerer Größe mit kräftigem Fundament. Es ist genügsam und ein effizienter Futtermittelverwerter, hat eine gute Konstitution und ist langlebig. Die leicht kalbende und sehr mütterliche Rasse ist extrem gefährdet. Als klassisches Dreinutzungs- (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 Milchherzeugung durch Hochleistungsrassen ersetzt wurde. Diese Verdrängung des Dreinutzers führte dazu, dass das Rote Höhenvieh schließlich fast überall vom Aussterben bedroht war.

Der heutige wieder aufgebaute Bestand der Rasse geht maßgeblich auf den Zufallsfund konservierter Spermaproben eines Zuchtbullen aus dem Vogelsberg zurück. Besonders in der nachhaltigen Landwirtschaft sind die Milchkühe und Weiderinder immer beliebter, denn sie betreiben Landschaftspflege und spielen für den Erhalt des Ökosystems und der Biodiversität eine wichtige Rolle. Und auch das Fleisch des Vogelsberger Roten Höhenviehs wird wieder sehr geschätzt. Durch das langsame Wachstum in extensiver Haltung ist es feinfaserig, leicht marmoriert und sehr schmackhaft.



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.

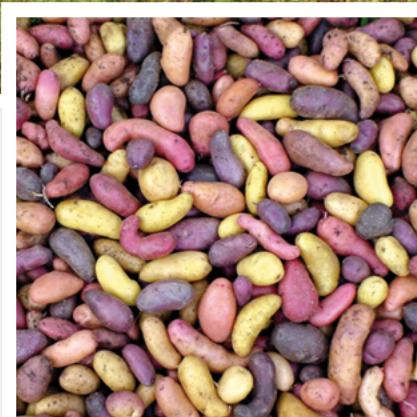
www.der-vulkan-kocht.de

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 Hochezugsregion ist, wählen die Landwirte besonders aromatische Sorten, da die steinigen 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.

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.



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 Anbaugelände 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.

VOGELSBERG ORIGINAL



DIE REGIONALMARKE FÜR EIN STÜCK VOGELSBERG

Die Vulkanregion Vogelsberg hält viele Besonderheiten und Spezialitäten bereit. Hinter dem Signet „Vogelsberg Original“ finden sich zahlreiche regionale Erzeuger und Direktvermarkter mit hochwertigen Produkten. Viele Vogelsberg-Original-Betriebe arbeiten eng mit der heimischen Gastronomie zusammen, die sich in besonderem Maße der regionalen Küche und der Verwendung lokal erzeugter Produkte verpflichtet fühlen. Auf kurzen Wegen wird beste regionale Qualität geliefert.

Ein enges Netzwerk aus der Region für die Region ist entstanden und weitet sich immer mehr aus. Mit dem Siegel „Vogelsberg Original“ darf man sicher sein, ein echtes Stück Vogelsberg für Zuhause oder zum Genießen vor Ort zu erhalten.

Im Landkreis Gießen sind Anbieter mit Vogelsberger Spezialitäten in der Broschüre „Gutes aus der Region“ gelistet.



DIENSTAG:**Wartenberg-Landenhausen**

Dorfplatz Mittelstraße

9 – 11 Uhr

MITTWOCH:**Lich**

Kirchenplatz

14 – 18 Uhr

DONNERSTAG:**Hungen**

Markthalle, Am Zwenger

8 – 13 Uhr

Lauterbach

Marktplatz

8 – 13 Uhr

Laubach

Kirchplatz

9 – 13 Uhr

Schlitz

Hof der ehemaligen

Dieffenbachschule

13 – 18 Uhr

FREITAG:**Alsfeld**

Marktplatz

8 – 14 Uhr

Grünberg

Marktplatz

8 – 13 Uhr

Lauterbach-Wallenrod

Platz zwischen Kirche und

ehemaliger Schule

15 – 17.30 Uhr

**REGIONAL- & WOCHENMÄRKTE****REGIONALMÄRKTE****Bauernmarkt Homberg (Ohm)**

Platz der Begegnung, in geraden Wochen samstags, 9 – 12 Uhr

Regionalmarkt Aussichtsreich

Vogelschmiede Herchenhain,

März – September, jeweils am 2. Sonntag im Monat, 11 – 17 Uhr

Feierabendmarkt Alsfeld

Bio- und Regionalmarkt am Marktplatz,

jeden Donnerstag zw. den hess. Oster- & Herbstferien, 16 – 20 Uhr

Fealler Bauern- und Spezialitätenmarkt

Am hist. Rathaus in Groß-Felda,

April – November, jeden 3. Freitag im Monat, 14 – 17.30 Uhr

Gleentalmarkt Kirtorf

Oberer Marktplatz, jeden 2. Samstag im Monat, 10 – 14 Uhr

Feierabendmarkt Schotten

Europaplatz und am hist. Rathaus, jeden Freitag, 15 – 20 Uhr

Lauterbacher Regionalmarkt

Berliner Platz am Löwendenkmal,

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

**EINKAUFEN DIREKT VOM ERZEUGER**

Vor der heimeligen Kulisse Vogelsberger Traditionsorte bieten regionale Wochen-, Bauern- und Spezialmärkte weit mehr als nur den Einkauf von regionalen Lebensmitteln und handwerklich traditionell gefertigten Gegenständen. Sie sind ein Treffpunkt, ein Schaufenster für lokale Produzenten und ein Fest für die Sinne.

Kurze Transportwege sorgen für frische und saisonale Produkte direkt vom Bauern aus der Umgebung. Im direkten Gespräch mit dem Erzeuger erfährt man gleich mehr über die Herkunft der Produkte und bekommt auch noch Zubereitungstipps dazu.

Ein Besuch lohnt sich und trägt zur Unterstützung der regionalen Landwirtschaft und Erhaltung der Kulturlandschaft bei. Und bei einem Gang durch die engen, verwinkelten Gassen der gemütlichen Ortskerne gibt es noch viel mehr zu entdecken: Urige Gaststätten und lauschige Cafés, gutsortierte Geschäfte und kleine Spezialmuseen mit überraschenden Geschichten.



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