

PRESSE-NEWSLETTER

Ahle Worscht, Grüne Soße und Weinfrühling – Kulinarisches Hessen 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

ob nordhessische Ahle Worscht, Frankfurter Grüne Soße, Äpfelwoi oder Mohn-Pesto – Hessens Kulinarik ist so facettenreich wie die Regionen selbst. Die hessische Küche lebt von erstklassigen regionalen Produkten, edlen Weinsorten und genussvollen, deftigen Gerichten. Wer ganz nach hessischer Tradition speisen möchte, kann sich auf regionale und saisonale Köstlichkeiten sowie innovative Kreationen und einzigartige Geschmackserlebnisse freuen. Die Regionen bieten das ganze Jahr über zahlreiche Veranstaltungen rund um das Thema Essen und Trinken. Für Gäste sind die kulinarischen Aktionen eine Chance, Neues zu erschmecken oder Althergebrachtes neu zu erleben. Unter www.hessen-tourismus.de stellt die HA Hessen Agentur GmbH einige kulinarische Highlights für 2017 vor.

++ Grüne Soße Festival in Frankfurt++

Unter dem Motto „Sieben Soßen sollt ihr testen“ steht in diesem Jahr das Grüne Soße Festival in der Mainmetropole. Bereits im zehnten Jahr begrüßen die Veranstalter vom 13. bis zum 20. Mai 2017 allabendlich Besucher und Soßen-Fans auf dem Frankfurter Roßmarkt. Auch in diesem Jahr werden rund 50 Gastronomen aus Frankfurt und dem gesamten Rhein-Main-Gebiet ihre beste Kräutersoße an sieben Abenden präsentieren. Klassisch mit Kartoffeln und Eiern serviert, haben die Gäste dann die Qual der Wahl: Wer macht die beste Grüne Soße? Karten sind je nach Platz-Kategorie ab 44 Euro erhältlich und beinhalten sowohl Abstimmkarte als auch Kulturprogramm inklusive aller Speisen und Getränke.

++ Schmackhaftes Frühlingserwachen mit dem Bergsträßer Weinfrühling ++

Wenn die mit Weinreben bewachsenen Hanglagen wieder die Bergsträßer Kulturlandschaft im südhessischen Bensheim schmücken, ist Frühlingszeit. Passend dazu präsentiert sich das kleinste deutsche Weinanbaugebiet Bensheim vom 22. April bis Ende Mai 2017 von seiner schönsten Seite und lockt mit zahlreichen Veranstaltungen zum „Bergsträßer Weinfrühling“. Weinlagewanderungen und Weinproben laden zum Genießen ein. Bereits

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

1992 fand die erste „Bergsträßer Weinmesse“ unter Leitung des Verkehrsvereins Bensheim e.V. in Zusammenarbeit mit Winzern, Gastronomen und Kulturveranstaltern der Bergstraße statt. Seither entwickelte sich aus einer bloßen Idee eine langjährige Tradition mit zahlreichen Beteiligten aus Kultur, Weinbau und Gastronomie. An der Bergstraße werden hervorragende Weine bis hin zur Rarität, dem „Roten Riesling“, angebaut. Der Bergstädter Weinfrühling findet besonders bei Weinkenner- und Liebhabern Anklang und lädt jedes Jahr Gäste aus Nah und Fern zur Verkostung des bekannten Bensheimer Weins ein.

++ Kulinarische Schlendertage im nordhessischen Willingen ++

Kulinarische Kreativität erleben Besucher bei den „kulinarischen Schlendertagen“ im nordhessischen Willingen: Die Auswahl reicht von Variationen gutbürgerlicher Küche über kulinarische Weltreisen bis hin zu Themenmenüs im Zeitraum vom 7. bis zum 25. Mai 2017. Die Willinger Gastronomen haben sich für die zwei Wochen ein Programm voller kulinarischer Glanzlichter ausgedacht: Unter den abwechslungsreichen Angeboten stellt die Käferrallye „Herbie auf Extratour“ am 8. Mai 2017 eine Besonderheit für alle Automobilfans dar, die ab dem Wellness-Hotel „Bürgerstuben“ das Wettfahren mit ihrem Käfer starten. Anschließend können sich Teilnehmer auf ein Fünf-Gang-Menü freuen. Zauberfreunde kommen beim „Magischen Dinner“ am 13. Mai 2017 voll auf ihre Kosten: Gäste erwartet ein Abend voller Magie inklusive Vier-Gang-Menü und Zaubershow. Ein Highlight stellt darüber hinaus das „Dinner in the dark“ am 17. und 18. Mai 2017 dar, das getreu seinem Motto im Dunkeln stattfindet. Gäste müssen sich hier beim Genießen eines Fünf-Gang-Menüs ausschließlich auf ihre Sinne sowie das Personal verlassen, das die Speisen serviert.

++ Regionale Köstlichkeiten von Flörsheim am Main bis Lorch am Rhein ++

Wein, regionale Spezialitäten und ein buntes kulturelles, literarisches sowie musikalisches Unterhaltungsprogramm erwartet Besucher bei den Rheingauer Schlemmerwochen vom 28. April bis zum 7. Mai 2017. Rund 129 Winzer und Gastronomen aus dem Rheingau von Flörsheim am Main bis Lorch am Rhein locken mit unterschiedlichen Veranstaltungen an jeweils zehn Tagen zu Weinproben und Schlemmereien in ihre Gutsschänken, Höfe, Wirtschaften und Restaurants. Für echte Weinkenner- und Liebhaber steht vor allem der neue Jahrgang zur Verkostung bereit. In freier Natur können sich Gäste auf Aktivprogramme und ausgefallene Ideen rund um das Thema Wein und Sekt freuen.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046|-042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

++ Lammwochen im Odenwald ++

Bei den Odenwälder Lammwochen vom 17. Juni bis zum 2. Juli 2017 dreht sich im Odenwald alles um das Weidelamm: Insgesamt 25 teilnehmende Betriebe bieten köstliche Gerichte rund um das Lamm – mal traditionell, mal phantasievoll kreiert. Für die Zubereitung der Speisen verwenden die Gastronomen nur Fleisch von Odenwäldämmern. Die Tiere sind auf den kräuterreichen Weiden des Odenwalds aufgewachsen. Dadurch ist das Fleisch besonders schmackhaft. Einige der teilnehmenden Gastronomen bieten während der Lammwoche auch Aktionen mit ihrem „Schäfer“ an.

++ Hessische Pasta: „14. Nudeltage“ in Lindenfels ++

Vom 24. Juni bis zum 9. Juli 2017 dreht sich im Heilklimatischen Kurort Lindenfels im Odenwald alles um die italienische Teigware. Während der 14. Nudeltage werden die vier teilnehmenden Betriebe „Waldschlösschen“, „Zum Römischen Kaiser“, „Zur Krone“ und „Wiesengrund“ wieder ihre spezielle Nudelkarte präsentieren. Selbst hergestellte Pasta und Produkte aus der Region kommen hier auf den Tisch. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Dabei steht das Verwenden von vorwiegend selbstgemachten Nudeln mit regionalen Produkten im Vordergrund. Die Nudelprodukte stammen beispielsweise vom regionalen Nudelhersteller „Odenwälder Landgenuss“ aus Michelstadt-Rehbach, der bereits seit 1992 die begehrten Teigwaren herstellt und vertreibt. Neben Eiernudeln und Weizennudeln beinhaltet die umfangreiche Auswahl an über 30 Nudelsorten auch Dinkel- und Dinkelvollkornnudeln sowie Nudelprodukte ohne Ei-Zusatz für Allergiker.

++ Bundesäppelwoifest in Hanau Steinheim ++

Der „Äppelwoi“ feiert bereits eine langjährige Tradition in Hessen und ist sowohl bei Einheimischen als auch Besuchern aus aller Welt beliebt und ein Muss bei einem Besuch der süd- und mittelhessischen Regionen. Zu Ehren des fruchtigen Nationalgetränks aus gekelterten und gegorenen Äpfeln findet am letzten Augustwochenende 2017 das „Bundesäppelwoifest“ in Hanau Steinheim statt. Der Ortsteil Hanau im Main-Kinzig-Kreis in Hessen ist direkt am Ausgangspunkt der Hessischen Apfelweinstraße gelegen, wovon aus das Bundesäppelwoifest begangen werden kann. Höhepunkt ist die feierliche Krönung der Bundesäppelwoikönigin und des Bundesäppelwoikönigs als Auftakt ihrer jeweils einjährigen Regentschaft. Gäste können sich auf Musik, Tanz, deftige Speisen und auf besten hessischen Apfelwein freuen.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

++ Bembeltown: Apfelweinfestival in Frankfurt ++

In Hessen ist der „Äppelwoi“ seit Jahrhunderten ein gern getrunkenes Volksgetränk – so stellt die Mainmetropole Frankfurt das hessische Nationalgetränk vom 11. bis zum 20. August 2017 mit einem eigenen Apfelweinfestival und einem bunten Bühnenprogramm erneut in den Mittelpunkt. Auf dem Roßmarkt sorgen folkloristische und mundartliche Darbietungen mit hessischen Kultbands für gute Stimmung. Traditionelle Schoppen aus alten Apfelsorten werden ebenso angeboten wie trendige Mixgetränke und Cocktails mit Apfelwein. Äppler-Fans finden hier zudem vom gerippten Ebbelwoi-Glas, über Schoppedeckel bis hin zum Bembel allerlei um sich die Apfelweintrinkkultur mit nach Hause zu nehmen. Das Apfelweinfestival ist von Sonntag bis Donnerstag von 11 bis 23 Uhr und am Freitag und Samstag von 11 bis 24 Uhr geöffnet.

++ Wein an über 120 Ständen – Rheingauer Weinwoche Wiesbaden ++

Gemessen an der Zahl der Weinstände gilt die Rheingauer Weinwoche im Herzen der hessischen Landeshauptstadt mit über hundert Ständen als das größte Weinfest der Welt. Auch in diesem Jahr verwandeln sich der Wiesbadener Schlossplatz, der Platz vor der Marktkirche und das Dern'sche Gelände vom 11. bis zum 20. August 2017 in einen Treffpunkt für Freunde edler Rheingau-Tropfen. Die Gäste der Weinwoche entdecken und kosten zehn Tage lang die Vielfalt der Weine und Sekte von Winzern der Region. Vorherrschende Rebsorte ist der Riesling, gerne auch als König der Weißweine bezeichnet. Der Ausschank während der Weinwoche beläuft sich jährlich auf circa 250.000 Flaschen. Mit einem attraktiven und reichhaltigen Angebot sorgen Gastronomen an weiteren Ständen dafür, dass auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt, während auf drei Bühnen rund um das historische Rathaus musikalische Abwechslung geboten wird. Die 42. Rheingauer Weinwoche empfängt Besucher im Zeitraum von Sonntag bis Donnerstag von 11 bis 23 Uhr, Freitag und Samstag jeweils von 11 bis 24 Uhr.

++ Rausch der Sinne: Mohnblüte und Mohnkulinarik in der GrimmHeimat NordHessen

++

Wenn im Sommer Millionen von tiefroten Mohnblüten die Landschaft um das kleine Dorf Germerode am Fuße des Hohen Meißner im nordhessischen Werra-Meißner-Kreis in ein einziges Farbenmeer tauchen, beginnt die Zeit der Mohnkulinarik. In Germerode und den

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046|-042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

umliegenden Dörfern bieten Restaurants facettenreiche Mohngerichte an: Ob Wildgerichte mit Mohnbeilage, Lachs-Blätterteig-Röllchen mit Mohn, Mohn-Pesto, Mohnnudeln, Mohnhonig, Mohnöl, Mohneis, Mohnbratwurst und sogar Ahle Wurst mit Mohn – die kulinarische Fantasie der regionalen Betriebe kennt keine Grenzen. Für süße Schleckermäulchen halten die örtlichen Bäckereien natürlich auch die Klassiker wie Mohnstrudel, Mohnkipferl und Mohn-Topfenschnitten frisch aus der Backstube bereit.

++ Apfel küsst Knolle: Herbstlicher Gaumenschmaus im Vogelsberg ++

Während der Gastro-Wochen „Apfel küsst Knolle“ vom 6. bis zum 21. September 2017 überraschen die Betriebe am Vulkanradweg im Vogelsberg mit außergewöhnlichen Gerichten rund um Apfel und Kartoffel: Steak mit Apfelsenfkruste und Kartoffel-Apfelschnee, Apfel-Kartoffelsuppe oder Apfelflammerie mit Hagebuttenschaum – Besucher erleben hier Genuss pur. Wer nach dem Essen aktiv werden möchte, schwingt sich am besten aufs Rad: Der Vulkanradweg ist einer der schönsten Radwege Hessens und verläuft steigungsarm auf ehemaligen Bahntrassen. Auf insgesamt 94 Kilometern schlängelt er sich durch offene Wald- und Wiesenlandschaften von Altenstadt bis Schlitz. Wem irgendwann das Radeln nach all den Köstlichkeiten schwer fällt, steigt einfach in einen der Vulkan-Express-Busse. Sie fahren von Mai bis Oktober an Wochenenden und Feiertagen entlang des Vulkanradweges.

++ Handwerk und Kulinarik beim Herbsttreiben Oberursel im Hochtaunus ++

Ein besonderes Erlebnis für Gaumen und Ohren erwartet dieses Jahr Gäste des „Herbsttreibens“ in Oberursel im Hochtaunuskreis. Besucher der alljährlich im Herbst stattfindenden Veranstaltung können sich auf Unterhaltung, kulinarische Besonderheiten und handwerkliche Traditionen vom 15. bis zum 17. September 2017 von jeweils 12 bis 18 Uhr freuen. In der Innenstadt von Oberursel bieten Stände und Buden regionale Leckereien vom Wildschwein über Bratwurst bis hin zum traditionellen hessischen Äppelwoi.

++ Odenwälder Kartoffelwochen ++

Kartoffelliebhaber können sich auf die Odenwälder Kartoffelwochen vom 16. September bis zum 3. Oktober 2017 freuen. Bereits am 14. September 2017 werden diese mit festlicher Eröffnungsgala in Reichelsheim im Odenwald eingeläutet. Ein spannendes Begleitprogramm mit Kartoffelverkostungen, Wanderungen und Kartoffelwochen-Pauschalarrangements, zieht Gäste aus Nah und Fern bereits seit 27 Jahren in das Mittelgebirge Südhessens.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046|-042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

++ Es geht um die Wurst: Der Ahle Wurscht Tag in der GrimmHeimat NordHessen ++

Es gibt wohl kaum ein anderes Lebensmittel, das der Nordhesse mehr mit seiner Heimat verbindet als die Ahle Wurst. Bereits seit Jahrhunderten wird bei der Herstellung der Wurst eine fast vollständige Warmfleischverarbeitung praktiziert, bei der nahezu das gesamte Schwein schlachtwarm verarbeitet wird. Oberste Priorität hat dabei der Verzicht auf Konservierungs- und Schnellreifeittel sowie Aroma- und Farbstoffe. So wundert es nicht, dass die GrimmHeimat NordHessen ihrer Wurst einen eigenen Tag widmet: Am 5. November 2017, dem ersten Sonntag im November, wird der Ahle-Wurst-Tag gefeiert. Vor den Toren Kassels können Besucher sich von dem einzigartigen Geschmack des kulinarischen Kulturgutes überzeugen: Im urigen Ambiente des Löwenhof Lohfelden präsentieren ausgewählte Traditionsmetzgereien ihre Ahle-Wurscht-Spezialitäten. Im Jahr 2004 wurde die Ahle Wurscht in die von der „Slow Food Stiftung“ ins Leben gerufene „Arche des Geschmacks“ aufgenommen, die weltweit über 3.900 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Aussterben schützt.

++ Wilde Wochen im Habichtswald in der GrimmHeimat NordHessen ++

Bereits zum siebten Mal bieten im Herbst 2017 rund 20 Restaurants, Hofläden und Metzgereien Spezialitäten vom Habichtswaldschwein an. Das Fleisch der Wildschweingattung ist von Natur aus ein hochwertiges Bio-Produkt, aus dem nicht nur Braten und Medallions, sondern auch Spezialitäten wie Bratwürste, Salami, Schinken und auch die Ahle Wurscht hergestellt wird. Der einzigartige Geschmack des Habichtswaldschweins ist auf die weitgehend stressfreie Lebensweise und das besonders vielfältige Nahrungsangebot im Naturpark Habichtswald im nordhessischen Landkreis Kassel zurückzuführen. Denn die abwechslungsreiche Landschaft aus alten Wäldern und krautreichen Offenland bietet den Wildschweinen eine große Auswahl an Früchten, Gräsern, Knospen, Beeren und Kräutern. So entsteht der feinwürzige Geschmack des Habichtswaldschweins und sorgt bei Feinschmeckern für ein wahres kulinarisches Highlight. Ob ein Restaurant an den „Wilden Wochen“ beteiligt ist, erkennen Gäste an einem Wildschwein aus Holz.

++ Nordhessen geschmackvoll: Slow Food Spezialitätenfestival in Melsungen ++

Am 8. Oktober 2017 wird die Fachwerkstadt Melsungen zur kulinarischen Hauptstadt der GrimmHeimat NordHessen. Unter dem Motto „Nordhessen geschmackvoll!“ bieten über 50

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046|-042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com

PRESSE-NEWSLETTER

regionale Erzeuger auch 2017 wieder ihre Spezialitäten, darunter Ahle Wurscht, Käse, Honig, Wein, Obstbrände, Fisch, Schokolade und vieles mehr. Dazu gibt es eine Auswahl typischer nordhessischer Gerichte wie Kasseler Grüne Soße, Weckewerk, Speckkuchen oder Duckefett. An den Ständen kann von 11 bis 17 Uhr gekauft, geschlemmt und probiert werden. Das Spezialitätenfestival stellt den „Slow-Food“-Gedanken in den Mittelpunkt, weshalb an den Ständen lediglich Produkte angeboten werden, die nach Slow-Food-Kriterien hergestellt wurden – in handwerklicher Art sowie frei von chemischen Zusätzen oder genetisch veränderten Rohstoffen. Ein Rahmenprogramm mit moderierten Verkostungen, Musik und Mundart-Beiträgen sorgt hier für reichlich Unterhaltung.

++ Kulinarische Themenführungen in Gelnhausen ++

Brauen, Backen und Keltern wie in alten Zeiten – das erwartet Gäste der Kulinarischen Themenführungen neben historischen Anekdoten und Geschichten über die Kreisstadt Gelnhausen im hessischen Main-Kinzig-Kreis von März bis Dezember 2017. Zu den kulinarischen Highlights zählen „WWW – Worscht, Weck und Woi“, „BBB – Brötchen, Bier und Bresskopp“, sowie die Themenführung „GGG – Geister, Goethe und Grie Soß“. Auf den rund zweistündigen Führungen erwartet Besucher das Beste der hessischen Küche, Trinksprüche aus alten Zeiten, sowie Sagen und Geschichten. Speziell geschulte Gästeführer nehmen Interessierte mit auf eine historische Reise in Hessens Vergangenheit. Zu jeder kulinarischen Führung gehört außerdem ein thematisch passender Imbiss.

++ Kulturelle und kulinarische Höhepunkte bei der Stadtführung durch Bad Hersfeld ++

++

Die nordhessische Stadt Bad Hersfeld nimmt ihre Gäste mit auf eine kulinarische Reise: Auf zwei unterschiedlichen Touren locken „Genuss-Führungen“ durch die historische Altstadt und den Stiftsbezirk und laden währenddessen zum Kosten kulinarischer Köstlichkeiten aus Stadt und Region ein. Geschichten und Anekdoten aus der mehr als 1.275 Jahren alten Geschichte von Bad Hersfeld erwartet Gäste beispielsweise beim Angebot „Bad Hersfeld bittet zu Tisch“ während einem ausgewählten Drei-Gang-Menü im Restaurant des Hotels „Zum Stern“. Das Angebot ist das ganze Jahr über buchbar und kostet 35 Euro pro Person. Die kulinarische Führung ist auf maximal drei Stunden angesetzt, wobei eine Mindestanzahl von fünf, maximal 15 Personen vorgesehen ist.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com



PRESSE-NEWSLETTER

Weitere Informationen zu den kulinarischen Höhepunkten in Hessen finden Interessierte unter: <http://www.hessen-tourismus.de/kultur-genuss/kulinarisches-hessen/ahle-worscht-gruene-sosse-und-weinfruehling-kulinarisches-hessen-2017>

Über Tourismus in Hessen:

Im Zentrum Deutschlands gelegen bieten die hessischen Regionen und Städte attraktive Urlaubs- und Freizeitmöglichkeiten für Wanderer, Radfahrer, Kultur- und Naturliebhaber, Erholungssuchende und Familien. Fachwerkidylle und Großstadtflair, über 3.300 Kilometer Hessische Radfernwege, unzählige Kulturveranstaltungen, 31 Kur- und Heilbäder, über 3.000 Kilometer qualitätsgeprüfte Wanderwege, eine große Auswahl von UNESCO Welterbestätten, Burgen, Schlösser und Museen in Hülle und Fülle – Hessen ist ein Land der Kontraste. Mehr Informationen unter: www.hessen-tourismus.de.

Die HA Hessen Agentur GmbH führt die Maßnahmen zum Tourismus- und Kongressmarketing im Auftrag der Hessischen Landesregierung durch.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito Schneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: presse.hessen-tourismus@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com