



Heimat
FISCH

HEIMAT**FISCH**

Genießerwochen

6. März bis 19. April 2019



Heimatfisch

Tischlein deck dich –
mit regionalem Fisch!

Fisch ist gesund und macht glücklich. In der GrimmHeimat NordHessen haben sich fünfzehn Restaurant zusammengeslossen und bieten ihren Gästen in der vorrösterlichen Zeit – vom 6. März bis zum 19. April – allerlei fantasievolle und leckere Gerichte rund um den heimischen Fisch an.

Das waldreiche, sanft hügelige Nordhessen ist durchzogen von glitzernen Flüssen, rauschenden Bächen und imposanten Seen. Vielleicht hat auch hier, wie im Märchen der Grimms „Von den Fischer un siine Fru“ ein Fischer am See gesessen und hat den Fisch gelockt:



**„Manntje, Manntje, Timpe Te,
Buttje, Buttje in der See,
mine Fru, de Ilsebill,
will nich so, as ik wol will.“**

Das Beste aus nordhessischen Gewässern

In der GrimmHeimat NordHessen werden in den großen Fischzuchten Rameil in Fritzlar und Dworak in Trendelburg sowie in vielen kleinen Fischzuchten Saibling und Bachforelle, Regenbogenforelle und Äsche gezüchtet.

Umgeben von ursprünglicher Natur wächst in modernen Anlagen Fisch vom Feinsten heran. Fachwissen, handwerkliches Können, Liebe zur Fischzucht und stetig wachsende Erfahrung und Neugier sorgen dafür, dass nur gesunde, parasitenfreie Fische zum Verkauf kommen, und zwar fangfrisch.

Frische, Qualität und kurze Wege –
so werden regionale Fischarten zu
kulinarischen Köstlichkeiten





1 „Genussrestaurant Habichtswald“ im Parkhotel Emstaler Höhe

Märchenhaft genießen

Herzlich willkommen im Genuss-Restaurant Habichtswald im Parkhotel Emstaler Höhe. Idyllisch gelegen in der GrimmHeimat NordHessen, dem Märchenland der Brüder Grimm, Ursprung spannender Sagen und Legenden. Hier wird die nordhessische Märchen- und Sagenwelt mit heimischer Gastlichkeit verknüpft. Der Küchenchef empfiehlt regionale Spezialitäten, Produkte und Getränke und lädt ein, die Heimat der Brüder Grimm zu schmecken und zu genießen.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Ceviche vom Saibling mit Koreanderchip, Gurke und Karotte
- Gebratene Lachsforelle mit Rote Beete, Kumquat und Kartoffelbaumkuchen
- Wan Tang von der Forelle mit Perlgraupe, Risotto, Zucchini, Petersilienemulsion und Currysponge



Tipp aus der Küche

Forellenfilet nach „Matjes-Art“ mit Gurkenrelish und einem Blattsalat mit Apfelspalten, Schmand und Schwarzbrotcroutons

www.emstaler-hoehe.de

Kissingen Straße 2 | 34308 Bad Emstal-Sand | Tel.: 05624 509-0 | Öffnungszeiten:
Mo. – Sa. warme Küche: 12 – 21 Uhr; So. 12 – 21 Uhr (01.01. – 31.03. sonntags 12 – 17:30 Uhr)

2 Hotel und Restaurant „Zum Schiffchen“

Saisonal, Regional, Optimal

Das familien- und inhabergeführte Hotel und Restaurant in Wolfhagen bietet kulinarische Vielfalt im Rahmen abwechslungsreicher Aktionswochen. Das Küchenteam legt hohen Wert auf Regionalität und Frische. So stammen viele Köstlichkeiten aus der eigenen Fleischerei oder von regionalen Betrieben wie der Fischzucht Rameil aus Fritzlar.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Forellencremesuppe mit Gemüse, Räucherfischeinlage und Sahnehaube
- Fischgrillteller – Forelle, Saibling, Lachsforellenfilet auf alten Gemüse pikanter Soße und Süßkartoffel
- Gegrilltes Lachsforellenfilet auf frischem Grillgemüse, kleinen Tomaten und Kräuterkartoffeln



Tipp aus der Küche

Warmes Räucherforellenfilet mit gebackener Süßkartoffel, Kräuterdip und Salatbouquet



www.hotel-zum-schiffchen.de

Hans-Staden-Str. 27 | 34466 Wolfhagen | Tel.: 05692 9875-0 | Öffnungszeiten: Mo. – Sa. 17 – 24 Uhr; So. 11 – 15 Uhr; feiertags: 11 – 15 Uhr u. 17 – 23 Uhr; Mi. Ruhetag

3 Restaurant „Pfeffermühle“ im Hotel Gude

Anspruchsvolle Gastronomie mit Tradition

Das Restaurant „Pfeffermühle“ im Hotel Gude ist eine feste Institution in Nordhessen – mit regionaler Stahlkraft. Übernachtungsgäste aus aller Welt treffen hier auf Kasseler, Kasseler und Kasseler und genießen gemeinsam Gastfreundschaft und Esskultur vom Feinsten.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Bunter Salat von feinen Trieben an Honig- Dill dressing mit gebratenen Huchenfiletstreifen
- Weißwurst von der Ederseeforelle in der Terrine serviert mit Bierbrezen und hausgemachtem Feigensenf
- Gebackener Spiegelkarpfen mit lauwarmen Kartoffel-Radieschensalat



Tipp aus der Küche

Die Weißwurst wird gezuzelt und nicht abgebissen oder gar geschnitten.



www.hotel-gude.de

Frankfurter Straße 299 | 34134 Kassel | Tel.: 0561 4805 0 | Öffnungszeiten: Mo. – So. 12 – 15 Uhr; 18 – 23 Uhr (So. bis 22 Uhr)



4 Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit

Küchenchefin Maria Menne und ihr Team kreieren immer wieder neue Köstlichkeiten. Dafür legen sie großen Wert auf die Verwendung von frischen und regionalen Produkten. Die kulinarische Vielfalt und die jahreszeitlich abgestimmte Speisekarte lassen jede Mahlzeit zum höchsten Genuss werden.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Forellentatar auf Babyleafsalat mit Balsamicodressing, einem Cracker und Preiselbeersahne
- Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkern, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Meerrettichstampf mit Gemüseperlen und Ketakaviar



Tipp aus der Küche

Das Cremesüppchen vom Lauch mit Apfel, Kartoffelwürfel und geräuchertem Forellenfilet mit Zitronen-Pfefferschäum rundet das Heimatfisch-Menü ab.

www.schaeferberg.de

Wilhelmsthaler Str. 14 | 34314 Espenau | Tel.: 05673 9960 | Öffnungszeiten: Mo. – So. 11:30 Uhr – 14:00 Uhr; 18:00 – 22:00 Uhr; kein Ruhetag



5 Restaurant Anglerparadies

Fisch, frisch vom Haken

Gemütlich, in mitten der Natur, abseits vom Trubel gelegen heißt das urige Anglerparadies bis zu 30 Gäste willkommen. An sonnigen Tagen bietet sich vor allem ein Platz auf der überdachten Terrasse an, um dort die fangfrischen Köstlichkeiten der kleinen aber feinen Speisekarte zu genießen.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise aus eigener Räucherei: Forellenfilets geräuchert, Toast, Butter, Sahnemeerrettich
- Mandelforelle dazu Salzkartoffeln, gemischter Salat
- Forelle Blau dazu Salzkartoffeln, gemischter Salat, Butter, Sahnemeerrettich



Tipp aus der Küche

Räucherforelle aus der eigenen Räucherei – auch zu Hause ein Genuss!

Mühlenallee 6 | 34560 Fritzlar-Züschchen | Tel.: 05622 2851 | Öffnungszeiten: Fr. – So. 11:30 – 14:00 Uhr; 17 – 22 Uhr sowie an Feiertagen ganzjährig geöffnet

6 Der Grischäfer

Gastfreundschaft erleben

Seit 1995 wird der Familienbetrieb von Rainer und Frank Holzhauer ganz in der Tradition gastfreundlicher Behaglichkeit geführt. Dabei setzen die Brüder auf neue Akzente zum einen im kulinarischen Bereich, zum anderen mit Veranstaltungen.

Von rustikalen nordhessischen Spezialitäten bis zur neuen deutschen Küche, von der Mittelalterlichen Tafel bis zur Grande Cuisine – in dem Restaurant wird eine ganze Palette von Möglichkeiten geboten.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Gebratenes Forellenfilet, mit Kräutern gratiniert auf Rhabarber-Apfelrelish an kleinem Salatbouquet und hausgebackenem Weißbrot
- Saiblingsfilet aus der Pfanne auf Gurken-Topinamburgemüse, Räucherfischschaum und Mandel-Kartoffeln
- Regenbogenforelle im Ganzen gebraten nach Hausfrauen Art – Avocadosoße und Butterkartoffeln



Tipp aus der Küche

Gebratenes Saiblingsfilet auf Rahmschwarz-
wurzeln, Butterkartoffeln und Grüne Soße
Kräuter-Schaum



www.grischaefer.de

Kasseler Str. 78 | 34308 Bad Emstal | Tel.: 05624 99850 | Öffnungszeiten: Mo. – So. 18 – 22 Uhr; So. + Feiertag: 12 – 14 Uhr | Jan. – März einschl. Mo. + Di. Ruhetag

7 Strandhaus No. 12

Maritimes Flair für alle Sinne

Gerlinde und Karsten Koppelin haben aus dem historischen Strandhaus am Edersee ein Schmuckstück gezaubert. Mit einem fabelhaften Blick über den Edersee genießen Gäste frische, regionale Küche. Die Speisekarte wechselt regelmäßig und auch Tagesgerichte sowie Kaffee, Kuchen und frische Waffeln sind im Programm.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Rote Bete Lasagne, gefüllt mit Forellenfilet, Apfel und Meerrettichschmand an Blattsalat
- Ederseeforelle mit Schmand-Sauerkraut, Blutwurstchips und Kartöffelchen
- Burger vom Saiblingfilet in Teriyaki-Sauce mariniert und in Erdnuss-Öl pochiert, mit Salat von Pak Choi, Paprika, Mungobohnen-Sprossen und karamellisierten Mango, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites



Tipp aus der Küche

Bauernfrühstück von der geräucherten Lachsforelle mit Gurke, Paprika, Frühlingszwiebel und Dill im Ei-Mantel



www.strandhaus12.de

Ederseerandstraße 8 | 34513 Waldeck | Tel.: 05623 5676 | Öffnungszeiten: Mo. – So. 12 – 22 Uhr



8 Humburgs Eck

Slow Food auf Nordhessisch

Seit 2012 bewirten Matthias Eskuche, Tobias Papra & Team ihre Gäste im Humburg's Eck. Im Jahr 2014 wurden sie von SlowFood Nordhessen in den Genussführer aufgenommen. Ihr Leitwort ist „Amo Vitam“ was so viel bedeutet wie „Ich liebe das Leben!“ Alle Speisen werden von Hand zubereitet. Dabei werden nur frische Produkte – vorzugsweise aus der Region verwendet.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Forellenspieß auf Salat von nordhessischen Berglinsen
- pochiertes Saiblingsfilet auf Buttergemüse mit Dillrahmsoße und Stampfkartoffeln
- „Ostfriesenpizza“ à la Heimatfisch



Tipp aus der Küche

Bei frischen Fischen sind die Kiemen leuchtend rot.

www.facebook.com/HumburgsEck

Bahnhofsstr. 1 | 34225 Baunatal | Tel.: 05601 9689696 | Öffnungszeiten: Mi. – So.: 12 – 22 Uhr; Montag und Dienstag Ruhetag



9 Restaurant „das Nägel“

Moderne Gastronomie im Fachwerk

Das Restaurant Nägel am Fritzlarer Marktplatz hat ein modernes Gastronomie-Konzept und bietet eine abwechslungsreiche und kreative Speisekarte. Hier darf rund um die Uhr in gemütlicher Atmosphäre geschlemmt werden. Vom Frühstück bis zum Abendessen ... von österreichischen Köstlichkeiten bis hin zu internationalen Spezialitäten.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Geräucherte Forelle auf Rote Bete Salat mit Sahne-meerrettich
- Gekrätertes Saiblingsfilet im Brickteig auf Erbsenpüree mit glacierten Kirschtomaten
- Gebackenes Karpfenfilet auf cremigem Graupenrisotto mit Bergkäse und Wurzelgemüse



Tipp aus der Küche

Für mein gekrätertes Saiblingsfilet nehme ich „Frankfurter Kräuter“, eine aromatische Kräutermischung die durch die „Grüne Soße“ in Hessen bekannt ist.

www.das-naegel.de

Marktplatz 12 – 14 | 34560 Fritzlar | Tel.: 05622 7906000 | Öffnungszeiten: Di. – So. 9 – 23 Uhr; Montag Ruhetag

10 Kiek In Restaurant & Bistro

Regionale Spezialitäten aus Seen, Flüssen, Wald und Weide

Das Restaurant und Bistro mit regionaler Küche auf dem Golfplatz der Barockstadt Bad Arolsen ist ein Ort für Jedermann. Malerisch gelegen oberhalb des Twistesees werden in familiärer Atmosphäre kulinarische Leckereien und feine Weine mit Herz und Leidenschaft serviert.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Twister Fischsuppe: Klares Süppchen von dreierlei Fisch und Wurzelgemüse
- Gebackene Forelle klassisch, gefüllt mit Brot, Kräutern und ein Hauch Knoblauch, Salzkartoffel und gemischter Salat
- Dutt von Zander und Saibling auf Gemüsejulienne und Salzkartoffeln



Tipp aus der Küche

Twister Pannfisch Dreierlei heimisch gebratene Fischfilets, Bratkartoffeln und Adofer Senfsoße



www.kiekin.wixsite.com/kiekin-twistsee

Zum Wiggensberg 33 | 34454 Bad Arolsen | Tel.: 05691 806800 | Öffnungszeiten: Mo. – So. 11:30 – 20:00 Uhr; dienstags Ruhetag

11 Bebras Hessischer Hof

Traditionsbewusstsein trifft Moderne

Moderne Gastronomie in stilvollem Rahmen. Hier werden große und kleine Anlässe zu einem Fest der Gaumenfreude. Der Küchenchef und seine Mitarbeiter präsentieren vom leckeren Gaumenschmaus über saisonale Angebote bis hin zur Hausmannskost für Feinschmecker verschiedenste Gerichte in gewohnt frischer und hochwertiger Qualität. Guten Appetit!

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Forellentartar mit Meerrettichnocke und Reibekuchen
- Forelle Müllerin gebraten
- Forelle meets Garnele, dazu Bärlauchsoße und Tagliatelle



Tipp aus der Küche

Wenn Sie frischen Fisch kaufen, müssen die Flossen feucht und keinesfalls verklebt sein. Sind die Flossen beschädigt, kann das auf unsachgemäßen Transport hinweisen.



www.bebas-hessischer-hof.com

Kasseler Str. 4 | 36179 Bebra | Tel.: 06622 9360 | Öffnungszeiten: Mo. 18 – 22:30 Uhr; Di. – Do. 11:30 – 14 Uhr und 18 – 22:30 Uhr; Fr. und Sa. 18 – 0 Uhr; So. 11:30 – 14:00 Uhr



12 Hotel & Restaurant zum Chattenurm

Moderner Genuss in historischen Räumen

Seit 2014 wird Haus und Küche des traditionsreichen Wolfhager Gasthauses von Jasvir Lotz geführt. Sein Ziel: den bisherigen, guten Ruf nicht nur zu erhalten, sondern noch weiter auszubauen. Durch seine im Ausland gesammelte Erfahrung gelingt es ihm eine gehobene regionale Küche mit reichhaltigen Einflüssen aus der ganzen Welt zu bereichern.

www.zum-chattenurm.de

Schützeberger Straße 67 | 34466 Wolfhagen | Tel.: 05692 2387 | Öffnungszeiten: Di. – Sa. 17 – 22 Uhr; So. 11:30 – 14:30 Uhr u. 17 – 22 Uhr; an Feiertagen von 12 – 14:30 Uhr



13 Gasthaus zum Thiergarten

Kulinarische Freuden in sagenhafter Kulisse

Das Gasthaus „Zum Thiergarten“ ist ein Restaurant und Café am Fuße des Dornrösschenschlosses im Reinhardswald und somit perfekt gelegen für eine kleine kulinarische Auszeit: Unter hundert Jahre alten Eichen auf der Sonnenterrasse oder umgeben von Wald und Wiese im rustikalen Ambiente des Gasthauses werden Gäste die Aufregungen des Alltags schnell vergessen.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Rahmsüppchen von der Lachsrolle
- Forellenfilet nach „Matjes-Art“ in der Ofenkartoffel an buntem Frühlingssalat
- Filet von der Lachsrolle auf Rote-Beete-Kartoffelpüree an Riesling-Schalotten-Reduktion



Tipp aus der Küche

Für Gruppen bieten wir Ihnen auch gerne ein komplettes Buffet mit regionalen Fischspezialitäten an.

www.thiergarten-sababurg.de

Sababurg 1 | 34369 Hofgeismar | Tel.: 05671 76649990 | Öffnungszeiten: Mo. – Do. 10 – 18 Uhr, Fr. – So. 10 – open End

14 Waldhotel Elfbuchen

Genießerzeit mitten im Grünen

Gastfreundschaft hat Tradition, seit Conrad und Elisabeth Fischer 1879 ihr „Wirtshaus im Walde“ errichteten. Wenn vor 135 Jahren die Fahne vom Aussichtsturm flatterte, hieß das: Elfbuchen ist geöffnet. Heute begrüßen die Gastgeber Ausflügler, Spaziergänger und Urlauber in vierter Generation und setzen weiterhin auf die Verbindung traditioneller Werte und den Annehmlichkeiten der modernen Gastronomie. Die herrliche Natur ist ein Geschenk – das freundliche Lächeln eine Selbstverständlichkeit.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Geräucherte Forellenrahmsuppe, Dill, Marktgemüwestreifen
- Kross gebratenes Forellenfilet Ruccola-Rahmspinat Kräuterkartoffeln
- Saiblingsfilet unter der Pecanuß-Limonenkruste Frühlingsrisotto Parmesan



Tipp aus der Küche

Frischer Fisch riecht im Normalfall nach fast gar nichts – ein wenig nach See oder Meerwasser.



www.waldhotel-elfbuchen.de

Aussichtsturm Elfbuchen 1 | 34131 Kassel | Tel.: 0561 96976-0 | Öffnungszeiten: Restaurant ist ganztägig geöffnet; Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

15 Zur Kugelsburg

Mittelalterflair mit Aussicht

Über den Dächern von Volkmarsen erhebt sich imposant die Kugelsburg. Heute ist die Burgruine ein beliebtes Ausflugs- und Wanderziel für die ganze Familie. Neben geschichtsträchtigen Mauern wartet das Café-Restaurant „Zur Kugelsburg“ mit einer gut bürgerlichen Küche auf, ergänzt durch saisonale Spezialitäten, wie dem HEIMATFISCH, Spargel aus Calden, Wild und ganzen Gänsen in der Vorweihnachtszeit.

Menükarte (Auszug)

- Vorspeise: Fischteller „Kugelsburg“ mit geräucherter Forelle, Lachsforelle an Meerrettichsahne
- Dreierlei Fischfilets – Forelle, Saibling und Lachsforelle an Pilznudeln und Hummerschaum
- Saiblingsfilet in Butter gebraten, Forellenspätzle und Blattsalat



Tipp aus der Küche

Gebratene Forelle mit Speck, Zwiebeln und Kräuterseitlingen, Petersilienkartoffeln und Blattsalat



www.kugelsburg.de

Kugelsburg 1 | 34471 Volkmarsen | Tel.: 05693 1770 | Öffnungszeiten: Mi. – Fr. ab 17 Uhr;
Sa. + So. ab 11 Uhr oder jederzeit nach Vereinbarung; Ruhetag: Mo. + Di.

Öffnungszeiten:
Donnerstag und Freitag
10 - 17 Uhr
Samstag von 9 - 12 Uhr

Fischzuchtbetriebe Hermann Rameil
Pipprichsweg 7 | 34560 Fritzlar
Telefon (05622) 1685
www.fischzucht-rameil.de

Frischfisch
Räucherfisch
Seefisch-Spezialitäten



Unsere Partner

Ein besonderer Dank gilt auch in diesem Jahr wieder unseren Partnern. Gemeinsam mit den zwei großen regionalen Fischzuchten Rameil aus Fritzlar und Dworak aus Trendelburg sowie der Weinhandlung Schluckspecht aus Kassel bieten Ihnen die Restaurants, genussvolle Heimatfisch-Wochen in der GrimmHeimat NordHessen an.





Impressum



www.grimmheimat.de/heimatfisch

Heimatfisch ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen.

Regionalmanagement Nordhessen GmbH
GrimmHeimat NordHessen | Ständeplatz 13 | 34117 Kassel
Tel.: 0561 97062-17 | remmers@regionnordhessen.de
www.grimmheimat.de

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA
Geschäftsstelle Nord- und Osthessen
Otto-Hahn-Straße 20 | 34123 Kassel
Tel: 0561 958279-4 | homm@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Bildnachweis: GrimmHeimat NordHessen
Layout & Design: Oliver Plümpe (www.2ha-land.de)