

Pressenewsletter der GrimmHeimat NordHessen im September 2020

So schmeckt Nordhessen – Regionale Spezialitäten aus der Heimat der Märchen

Sehr geehrte Damen und Herren,

unter Genießern regionaler Produkte haben sich nordhessische Spezialitäten einen festen Stammplatz erobert. Denn die nordhessische Küche ist so urig und echt wie die Landschaft, die sie umgibt. Unverbraucht, naturbelassen, ursprünglich. Kommen Sie mit auf eine Reise zu Ahler Wurscht, Spezialitäten vom Habichtswaldschwein, Mohnkulinarik und regionalen Genießerwochen mit heimischem Fisch. Stellen Sie Ihrer Leserschaft die „Schmeckewöhlerchen“ aus der Heimat der Brüder Grimm vor. Denn nach wie vor gilt: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen – nicht nur im Märchen!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Herbst – und bleiben Sie gesund!

Ihre

Sylvia Stock und das

Presseteam der GrimmHeimat NordHessen

Haben Sie Fragen?

Ihre Ansprechpartnerin

Sylvia Stock

E-Mail: s.stock@intellikon.de

Telefon: +49 (0) 6691 92 81 04

Die 10. Wilden Wochen starten!

Genießerwochen im Naturpark Habichtswald

Als Erfolgsgeschichte haben sich die Wilden Wochen im Habichtswald entpuppt. Bereits zum 10. Mal starten am 14. September 2020 die regionalen Genießerwochen rund um das Habichtswaldschwein, dem Wildschwein aus dem Naturpark Habichtswald. Bis zum 15. November 2020 zeigt das typische Holzschwein welche Gastronomen, Hoteliers, Metzger und Direktvermarkter ihren Gästen Spezialitäten vom Habichtswaldschwein bieten. Der besondere Geschmack dieses Fleisches entsteht durch die besondere Landschaft des Naturparks Habichtswald zwischen Kassel und dem Edersee. Mit seiner Mischung aus alten Wäldern und krautreichem Offenland bietet er den Wildschweinen eine große Auswahl an Früchten, Gräsern, Knospen, Beeren und Kräutern, die dem Fleisch seinen einzigartigen Geschmack verleihen. Während der Wilden Wochen werden ausschließlich Spezialitäten des heimischen Wildschweins aus dem Naturpark Habichtswald angeboten.

www.grimmheimat.de/essen-und-trinken

Heiß geliebt: die Ahle Wurst

DAS nordhessische Schmeckewöhlerchen

Ohne sie geht hier in Nordhessen gar nichts: Die Ahle Wurst ist DAS kulinarische Kulturgut in der Heimat der Brüder Grimm. Nur noch wenige Metzger stellen diese Rohwurst-Spezialität so ursprünglich her wie zu den Zeiten als das Wünschen noch geholfen hat. Da der Begriff „Ahle Wurst“ leider nicht geschützt werden kann, gehen echte Genießer auf Nummer sicher, wenn sie sich ihre „Ahle“ bei einem Metzger kaufen oder online bestellen, der Mitglied im Förderverein [„Nordhessische Ahle Wurst“](#) ist. Denn diese Hersteller arbeiten ohne Zusätze der Lebensmittelindustrie nach strengen Slow Food Kriterien. Einfach wie zu Zeiten der Brüder Grimm.

www.grimmheimat.de/essen-und-trinken

Diemel-Gin aus dem Naturpark Reinhardswald

Natur und Genuss verbinden

Der erste regionale Gin Nordhessens kommt aus einer Manufaktur im Naturpark Reinhardswald. Unweit der Diemel, im beschaulichen Städtchen Liebenau wird der leckere FIELDFARE Diemel-Gin fernab der Massenherstellung in echter Handarbeit gefertigt. Für das besondere Aroma sorgen regionale Wacholderbeeren, die dafür eigens auf den artenreichen Kalkmagerrasen vor Ort im Diemeltal per Hand gesammelt werden. In einer Region, die sich als einzige Region Nordwestdeutschlands mit der europäischen Auszeichnung „European Prime Butterfly Area“ schmücken darf. Der Diemel-Gin kann beim Open Distilling oder einem vorab gebuchten Tasting in der „Alten Schmiede“ gekostet oder im Online-Shop direkt bestellt werden.

www.fieldfare-gin.de

Heimatfisch – Genuss in der vorösterlichen Zeit

Regionale Spezialitäten rund um Saibling, Äsche & Co.

In der GrimmHeimat NordHessen haben sich über 20 Restaurants zusammengeschlossen und bieten ihren Gästen in der vorösterlichen Zeit fantasievolle und leckere Gerichte rund um den heimischen Fisch an. In den großen Fischzuchtbetrieben Rameil in Fritzlar und Dworak in Trendelburg sowie in vielen kleinen nordhessischen Fischzuchtbetrieben werden unter anderem Saibling und Bachforelle, Regenbogenforelle und Äsche gezüchtet. Umgeben von ursprünglicher Natur wächst in modernen Anlagen Fisch vom Feinsten heran. Fachwissen, handwerkliches Können und Liebe zur Fischzucht sorgen dafür, dass nur gesunde, parasitenfreie Fische zum Verkauf kommen, und zwar fangfrisch. Im kommenden Jahr werden die Heimatfischwochen vom 17. Februar bis zum 2. April 2021 stattfinden.

www.grimmheimat.de/essen-und-trinken

Mohnkulinarik im Reich von Frau Holle

Nicht nur zur Mohnblüte

Die deutschlandweit einzigartige Mohnblüte im Geo-Naturpark Frau Holle Land ist mit ihren Hunderttausenden pink-violetten Mohnblüten nicht nur ein optischer Leckerbissen. Rund um die sommerliche Mohnblüte und zum Teil auch ganzjährig bieten kreative Gastronomen, Bäcker, Metzger, Ölproduzenten und Eishersteller fantasievolle Kreationen mit Meißner Mohn an. Die Palette reicht von Mohnreis aus regionaler Milch über obligatorischen Mohnkuchen bis zu Ahler Wurst mit Mohn, Mohnpesto, Mohnnudeln und weiteren herzhaften Kreationen mit Meißner Mohn. Alle Betriebe mit Mohnkulinarik unter www.mohnbluetefrauholle.land/einkehr/

Burgen & Schlösser: Schloss Spangenberg

Auf dem mitten in der romantischen Fachwerkstadt Spangenberg gelegenen Bergkegel wurde bereits im 13. Jhd. eine Burg errichtet, um wichtige Handelsverbindungen überwachen zu können. Umfangreiche Erweiterungen im 15./16. Jhd. führen zur heutigen Form eines Schlossensembles mit Innenhof. Ab 1350 war das Schloss Sitz der hessischen Landgrafen und deren Jagdschloss. Nach umfangreicher Sanierung wird es seit Sommer 2017 wieder als Hotel und Restaurant genutzt. Hinter dem unteren Torbogen empfängt die Gäste ein mit viel Liebe angelegter Rosengarten. Das Ensemble bietet den perfekten Rahmen für Hochzeiten.

www.grimmheimat.de