



Presseinformation

Odenwälder Herkunft hat Zukunft

Früher war es keine Frage: Geessen wurde das, was im eigenen Garten, auf dem eigenen Feld „rund um den Kirchturm“ erzeugt wurde. Fisch, Fleisch und Geflügel kamen von Produzenten von nebenan. Heute nennt man das nachhaltige Produktion und Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe. Dieser guten Tradition haben sich die Mitgliedsbetriebe der Kooperation Odenwald-Gasthaus e. V. verpflichtet. Die Kooperation Odenwald-Gasthaus setzt mit ihren regionalen Lieferanten auf traditionelles Handwerk und unverfälschten Genuss!

Wir, die sieben Gasthäuser und ihre Wirtsfamilien, sind überzeugte Regionalaktivisten, die sich der Odenwälder Küche von traditionell bis raffiniert verschrieben haben. Denn Gutes bewährt sich, davon sind wir überzeugt. Partnerschaftlich agieren wir im Verbund, mutig kocht jeder sein eigenes Süppchen. Mit Stolz und aus Prinzip.

Das Gute liegt so nah: Milch- und Käse aus der Hüttenthaler Molkerei, edle Brände von Gerhard Fritz (Kreiswald) oder Dieter Walz, Prädikats-Apfelweine von Armin Treusch (Johanns-Stube) und Peter Merkel (Dornrös´chen), selbstgemachter Honig und vollmundige Tomaten von Rainer Schäfer (Zum Hirsch), Odenwälder Weidelamm von Thomas Löw (Zum Löwen), Wild von ortsansässigen Jägern (Haus Schönblick), Fleisch aus der Heimat (Mümlingstube) und viele Qualitätsprodukte, selbst gemacht oder von unseren Partner aus dem Odenwald mehr inspirieren uns zu einer qualitätsvollen Heimatküche mit saisonalem Pfiff.

Herzliche Gastfreundschaft ist in unseren Gaststuben und Hotels gelebter Alltag. Für Ihre persönlichen Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr. Besuchen Sie uns, prüfen Sie uns und lassen Sie sich von unserer total regionalen Küche verführen! Wir freuen uns auf Sie.

Pressekontakt: Feinhessisch UG – PR-Agentur für den guten Geschmack, Solmser Weg 16, 61184 Karben, Telefon 06039/41831, Mobil 0177/6906980, mail@feinhessisch.de, www.feinhessisch.de