



Aus sieben mach´ Neun – renommierter Zuwachs bei den Odenwald-Gasthäusern

Gemeinsam stark in und für die Region – das ist das Motto der Kooperation Odenwald-Gasthaus. Am vergangenen Donnerstag konnte die sieben „altgedienten“ Chefs neue Partner begrüßen: Barbara und Erika Bär vom historischen Gasthaus Zum Grünen Baum in Michelstadt sowie Francesca und Daniel Hagen Wolf vom Landgasthof Hagen in Gras-Ellenbach.

„So mancher Politiker und Touristiker geht gern mit dem wohlklingenden Namen unserer Kooperation auf Reisen. Aber unseren guten Ruf haben wir uns engagiert erarbeitet“, sagte Rainer Schäfer, 1. Vorsitzende der Kooperation Odenwald-Gasthaus e. V. am vergangenen Donnerstag. „Wir sind ein eingetragener Verein mit bisher sieben Partnerbetrieben, wir arbeiten politisch und wirtschaftlich völlig unabhängig – und wir geben unser eigenes Geld für Pressearbeit und Marketing aus.“ Umso mehr freuen er und seine Kollegen sich, seit 1. Januar 2018 zwei renommierte Partnerbetriebe im Verein der kulinarischen Regionalaktivisten begrüßen zu dürfen. Das sind der Landgasthof Hagen in Gras-Ellenbach und das historische Gasthaus Zum Grünen Baum in Michelstadt. Beide neuen Mitglieder forderte Rainer Schäfer auf, die Arbeit und Ziele der Kooperation Odenwald-Gasthaus e. V. mit zu gestalten und neue Ideen für die Zukunft der Gastronomie, besonders im Odenwald, zu entwickeln und einzubringen.

Das sollte den „Neuen“ nicht schwer fallen. Denn im Historischen Odenwald-Gasthaus Zum Grünen Baum fühlen sich Gäste aus aller Welt seit mehr als 330 Jahren wohl. Als erstes Gasthaus außerhalb der Stadtmauern bot der Grüne Baum schon manchen Reisenden, denen die Tore zu später Stunde verschlossen blieben, Kost und Logis. Und meist waren hier die Frauen der Familie die Gastgeberinnen und Chefinnen – Jahrhunderte lang außergewöhnlich und auch heute nicht selbstverständlich!

Barbara und Erika Bär – beide passionierte Jägerinnen mit eigenen Revieren - führen das Haus mittlerweile in der 13. und 14. Generation. In den historischen Gaststuben wird feine, regionale Landhausküche mit Herkunftsgarantie serviert. Mal klassisch nach Odenwälder Tradition, mal modern interpretiert, aber immer liebevoll zubereitet und mit Zutaten aus der Region komponiert. Dazu gehört Lamm aus eigener Zucht, Wild aus den eigenen Revieren, Geflügel und Forellen aus der Umgebung, Milchprodukten und Käse aus der Region, landwirtschaftlichen Erzeugnissen von eigenen Bauernhof, selbst gebackene Kuchen und Torten sowie hausgemachte Desserts. Übernachten im historischen Ensemble ist Erholung pur. Gäste haben die Wahl zwischen liebevoll eingerichteten Standardzimmern im Haus und großzügigen Komfortzimmern und Suiten im Gästehaus „Bientor“.

Mit der radikalen Regionalität, die zu den Statuten der Kooperation gehören, begann für Daniel Hagen Wolf und seine Gattin Francesca eine spannende kulinarische Entdeckungsreise in der Heimat. Zwar ist die Kunst der Speisezubereitung im Landgasthof Hagen schon immer Chefsache. Ebenso wie die Herstellung von Gewürzmischungen für die hauseigene Salz- und Gewürzkammer. Küchenchef Daniel Hagen Wolf kreierte von Klassikern der Odenwälder Küche wie Sensbachtaler

Forelle „Schöne Müllerin“ bis zu Schmankerln für Feinschmecker wie „Carpaccio vom Odenwald Rind“ Gaumenfreuden für jeden Geschmack. Mit seinen selbst komponierten Gewürzmischungen bekommt jedes Gericht seine eigene, besondere Note. Aber: „Es ist schon eine Herausforderung, die Küche auf fast ausschließlich regionale Produkte umzustellen. Ist aber auch sehr spannend und macht uns, also mir und meiner Frau Francesca, ganz große Freude. Wir sind von diesem Konzept total überzeugt und freuen uns, nun die richtigen Partner dafür gefunden zu haben“, sagt Wolf.

Bei Familie Wolf können Gäste ein vielfältiges kulinarisches Programm erleben und genießen. Während der vielfältigen Seminare mit Themen von „Festliches Ostermenü“ bis „Welt der Gewürze“ in der Kochschule kann man Küchenchef Daniel Hagen Wolf über die Schulter schauen und selbst mitkochen oder an Weinverkostungen teilnehmen. Nach so vielen kulinarischen Erlebnissen bettet man sein Haupt in 15 gemütlich eingerichteten Zimmern des Landgasthofes, über dem 3 DEHOGA-Sterne leuchten, zur Ruhe.

Die Mitglieder der Kooperation Odenwald-Gasthaus e.V. freuen sich über die neuen Mitglieder und deren konstruktive Ideen und Anregungen für die engagierte Gruppe regionaler Gastronomen.

Odenwald-Gasthaus e.V., www.odenwald-gasthaus.de

Pressekontakt:

Feinhessisch – Die PR-Agentur für den guten Geschmack, Inh. Ingrid Schick, Solmser Weg 16, 61184 Karben, T 06039 486970, mail@feinhessisch.de, www.feinhessisch.de