



Pressemeldung

Die neun Odenwald-Gasthäuser gehen familiengeführt in die Zukunft

Seit Generationen in Familienbesitz, Küchenkultur und Kochkunst von traditionell bis modern, aber immer mit den besten Produkten aus der Heimat – die neun Partnerbetriebe der Kooperation Odenwald-Gasthaus e. V. sind Leuchttürme des guten Geschmacks und authentischer, familiärer Gastfreundschaft.

Die neun Odenwald-Gasthäuser und ihre Gastgeberfamilien sind überzeugte Regionalaktivisten, die sich der Odenwälder Küche von traditionell bis raffiniert verschrieben haben. Denn Gutes bewährt sich, davon sind sie überzeugt. Partnerschaftlich agieren sie im Verbund, mutig kocht jeder sein eigenes Süppchen. Mit Stolz und aus Prinzip. Neben den gemeinsamen Spezialitätenwochen von „Kochen mit Herz“ bis „Kartoffel- oder Lammwochen“ und „Odenwälder Weihnachtsküche“ dürfen sich die Gäste in jedem Restaurant auch auf dessen hausgemachten Spezialitäten und typischen Gerichte freuen.

Kulinarische Vielfalt und familiäre Gastfreundfreundschaft

Armin Treusch (**Johanns Stube, Reichelsheim**) und Peter Merkel (**Dornröschen, Annelsbach**) kelttern hervorragende Apfelweine aus heimischen Äpfeln. Carola Merkel kreiert die schönsten Torten und originellsten Trüffel weit und breit. Gerhard Fritz (**Zum Kreiswald, Rimbach**) destilliert edle Brände aus seinem eigenen Obst. Rainer und Sigrid Schäfer (**Zum Hirsch, Fürstengrund**) bauen Gemüse, Kartoffeln und Tomaten an und pflegen ihre Bienenvölker. Thomas Löw (**Zum Löwen, Brombachtal**) macht Odenwälder Lamm zum Protagonisten auf der Speisekarte. Dieter Mohr (**Mümlingstube in Erbach**) brät die besten Schnitzel im Odenwald und Gattin Andrea kocht köstliche Marmeladen, Säfte und Sirups aus eigenen Gartenfrüchten. Jochen Katzmaier (**Hotel Haus Schönblick**) verleiht der Regionalküche mit Gewürzen aus aller Welt einen exotischen Hauch, Gattin Sabrina ist Wein-Sommeliere. Barbara und Erika Bär (**Zum Grünen Baum, Michelstadt**) führen das traditionsreiche Gasthaus und Hotel in der 14. und 15. Generation, sind passionierte Jägerinnen mit eigenem Revier und legen das kulinarische Augenmerk auf Wildgerichte. Daniel Hagen und Francesca Wolf führen im **Landgasthof Hagen in Grasellenbach** ebenfalls eine lange gastronomische Familientradition fort, haben dem Restaurant einen neuen Look verpasst, eine Gewürzkammer eingerichtet und er präsentiert seine moderne Regionalküche auch im Hessenfernsehen.

Die Gastgeber und ihre Mitarbeiter verstehen sich als Repräsentanten des Odenwalds

Fragen zur Region und deren touristischen Besonderheiten sowie den regionalen Spezialitäten werden in den Odenwald-Gasthäusern gern und kompetent beantwortet. Jeder Betrieb verpflichtet sich, seine Mitarbeiter regelmäßig touristisch und in Produkt- und Warenkunde zu schulen. Außerdem finden Gäste hier Landkarten, Bücher und Info-Broschüren die regelmäßig aktualisiert werden. Am besten sind natürlich die persönlichen Geheimtipps der Gastgeber/Innen

für Ausflüge –auch zu den eigenen Lieferanten, Radtouren und Wanderungen. Außerdem stehen die eigenen oder Erzeugnisse der Kooperationspartner zum Verkauf.