



NATURPARK
HABICHTSWALD



Jetzt mitfeiern –
10 Jahre
Wilde Wochen
inkl. Gewinnspiel!

vom 19.09. bis 15.11.2020

„WILDE WOCHEN“ 2020

Das Habichtswaldschwein – der regionale Wildgenuss!

Grimm Heimat
NORDHESSEN



Kulinarischer Herbstgenuss: Die „Wilden Wochen“ 2020

Mit großer Freude darf ich Sie herzlich zur 10. Auflage der „Wilden Wochen“ einladen.

Durch Ihren Zuspruch und die tollen Rückmeldungen hat sich die Veranstaltung zu einem

festen Bestandteil im kulinarischen Kalender unserer Region etabliert. Wer die Vorteile von Wildbret kennt, ist schnell überzeugt. Wildbret ist das verzehrbare Fleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen. Eine artgerechtere Unterbringung als die Natur selbst, gibt es nicht.

Das Fleisch von Wild aus dem heimischen Wald gilt als natürliches

und regionaltypisches Lebensmittel, weil es in seiner natürlichen Umwelt lebt. Und das schmeckt man, denn Wildbret ist ein sehr hochwertiges, vitamin- und nährstoffreiches Fleisch, das viel Eiweiß enthält und nur einen geringen Fettanteil. Darüber hinaus unterliegen die Tiere keinem Schlacht- und Transportstress, da sie in ihrer natürlichen Umgebung erlegt werden. Wer also Wildfleisch aus der heimischen Jagd statt Fleisch aus Massentierhaltung isst, leistet obendrein einen Beitrag zum Klimaschutz. In den Küchen der teilnehmenden Gastronomiebetriebe wird dieses hochwertige Naturprodukt mit viel Fachwissen und Kre-

ativität zu kulinarischen Hochgenüssen für Sie zubereitet.“

Die 14 teilnehmenden Gastronomiebetriebe freuen sich auf Ihren Besuch und werden Sie mit vielfältigen Wildgerichten aus dem Habichtswald verwöhnen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen ...

Ihr

Herwig Leuk
Vizepräsident
Hotel- u. Gastronomieverband
DEHOGA Hessen e. V.

Inhaltsverzeichnis

1.0 Vorwort	2	Veranstaltungskalender	18
1.1 Inhalt	3	3.5 Gasthaus Henze	20
1.2 Das Habichtswaldschwein	4	3.6 Bergcafe Friedrichstein	21
1.3 Die kulinarische Entdeckerkarte	5	Wilde-Wochen-Gewinnspiel	23
1.4 Der Naturpark Habichtswald	6	3.7 Hotel Grischäfer	25
		3.8 Hessischer Hof	26
2.0 Partnerbetriebe		3.9 Kasseler Hof	27
2.1 Landfleischerei Döring/Waldladen	8	3.10 Ehlerer Poststuben	28
2.2 mmh Bio/Martin Theisinger	9	3.11 Weissenstein	29
2.3 Forst- & Jagdbetrieb Jordan	10	3.12 Zum Schiffchen	30
2.4 Landfleischerei Koch	11	3.13 Hotel Gude	31
		3.14 Herkules Terrassen	33
3.0 Eine kulinarische Reise			
3.1 Genussrestaurant Habichtswald	12	4.0 Impressum	34
3.2 Land Gasthaus Kraft	13		
3.3 Waldhotel Elfbuchen	14		
3.4 HERBSTHÄUSCHEN	15		
Veranstaltungskalender	16		
Wilde-Wochen-Rezept	17		

Seit über 30 Jahren
kompetent und freundlich!



Den passenden **Wein** zum **Wild**
finden Sie bei uns.

Weinhandlung
Schluckspecht

Wilhelmshöher Allee 118 • 34119 Kassel
Oberzwehrener Straße 26 • 34132 Kassel
Fon 0561.12628 • www.schluckspecht.de



GUTSCHEIN

Wilde Wochen-Wein 2020

NEU

Ein saftiger Cuvée aus Merlot und St. Laurent-Trauben. In der Nase ein üppiges Bukett nach Pflaume, Beeren und Kakao. Am Gaumen viel Frucht und Finesse. Er passt perfekt zu herzhaften Fleischgerichten wie Wildschwein oder Grillgut. Genau das Richtige für Ihren nächsten Wildabend.

„Überläufer – Der exklusive Wein zu den Wilden Wochen.“

Unser Angebot für Sie im Aktionszeitraum vom 19.09. – 15.11.2020:

• 1 Flasche nur 8,95 €

• Kiste mit 6 Flaschen 0,75l statt ~~53,70~~ jetzt nur 45,- €

NUR BEI ABHOLUNG & VORBESTELLUNG IM:

Schluckspecht GmbH
Weinzentrum Oberwehren
Oberwehrener Strasse 26
34132 Kassel
Tel.: 0561 50397202
oberwehren@schluckspecht.de



Das Habichtswaldschwein! Von Natur aus lecker.

Das Habichtswälder Wildschwein ist Fleischhochgenuss direkt aus der Natur. Kurze Transportwege und optimale Frische bieten höchste Qualität und einen unvergleichlichen, herzhaften Geschmack.

Im Mittelalter war Wildbret nur dem Adel vorbehalten. Heute kann glücklicherweise jeder „wilde Koch“ mit Wildgerichten vielseitige kulinarische Highlights zaubern – vom unkomplizierten „schnellen“ Leckerbissen bis zum Festtagsbraten und vom deftigen Klassiker bis

zum kalorienarmen Menü. Besonders die mediterrane Zubereitung des Wildschweinfleisches erfreut sich zunehmender Begeisterung – auch bei Sterneköchen wie Mario Kotaska, der gebürtig aus dem Naturpark stammt.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch den Naturpark Habichtswald und entdecken Sie eine bunte Vielfalt an delikaten und abwechslungsreichen Gerichten. Erfahren Sie nun mehr über das echte und einzigartige Habichtswaldschwein.



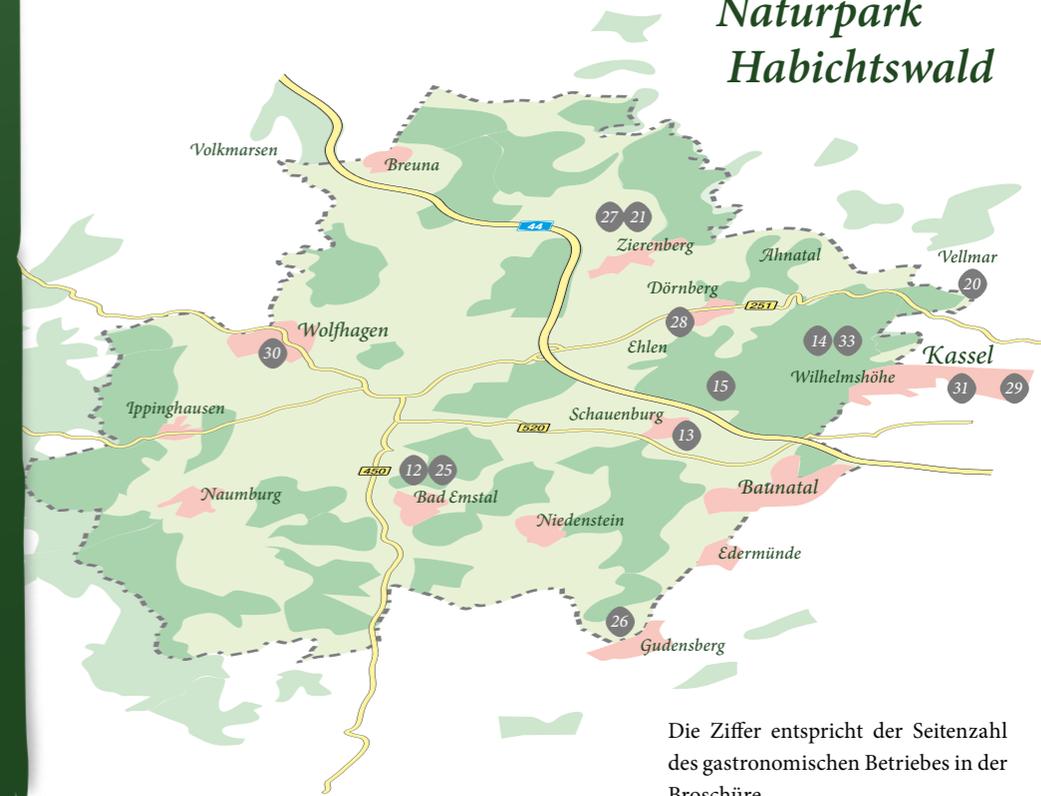
Weitere Infos unter:
www.naturpark-habichtswald.de/essen-trinken/wilde-wochen

Habichtswaldschwein



Der Naturpark Habichtswald bietet dem Wildschwein besondere Bedingungen beim Heranwachsen. In den Buchen- und Eichenwäldern findet es ein großes Angebot seiner „Leibspeise“ Bucheckern und Eicheln. Dies wirkt sich sehr positiv auf den Geschmack und die Konsistenz des Fleisches aus. Das Habichtswaldschwein – eine Gaumenfreude der Natur.

Naturpark Habichtswald



Die Ziffer entspricht der Seitenzahl des gastronomischen Betriebes in der Broschüre.



Eine Klasse für sich – der Naturpark Habichtswald

Der 474 km² große Qualitäts-Naturpark Habichtswald ist einer von 12 hessischen Naturparks. Er wird vom Zweckverband Naturpark Habichtswald betreut, an dem die Landkreise Kassel und Schwalm-Eder sowie die Stadt Kassel beteiligt sind.

Der Naturpark hat die Aufgabe, die Natur und Kulturlandschaft unserer Region für und mit den Menschen zu bewahren und nachhaltig zu entwickeln. Unsere Grundpfeiler sind:

Erholung

Einen Zugang in die Natur ermöglichen ca. 70 Wanderparkplätze, die der Naturpark betreut. Die dort beginnenden Rundwege haben eine

Gesamtlänge von etwa 500 km. Die Pflege der Wanderwege sowie der Schutzhütten, Ruhebänke und Spielplätze gehört zu unseren Aufgaben. Ein besonderes Angebot ist der winterliche Loipendienst in den Hochlagen des Naturparks.

Information und Umweltbildung

Es gibt viel zu entdecken und zu erleben im Naturpark Habichtswald. So abwechslungsreich wie die Natur selbst ist auch die Vielzahl der hier angebotenen Veranstaltungen. Wer nicht auf eigene Faust losziehen möchte, kann mit unseren Naturparkführern auf Tour gehen und bei verschiedenen Themenwanderungen ganz besondere Erlebnisse in der Natur erfahren.

Wussten Sie schon, ...



... dass das Naturpark-Team in der Corona-Zeit in vielen Naturparkgemeinden tolle Familienwege angelegt hat, die auf kontakthlose Weise das Kennenlernen der heimischen Natur ermöglichen? Am Ende jedes Weges kann jeder Besucher seine Zufriedenheit mit einem Ast ausdrücken, den er an einen bestimmten Baum legt.

Regionale Wirtschaft

Wir machen aufmerksam auf die Qualität und Vorzüge unserer regionalen Produkte, indem wir z. B. die Direktvermarkter im Na-



turpark Habichtswald bewerben (www.regional-optimal.de).

Naturschutz

Die großflächige Biotoppflege in Naturschutzgebieten wird durch den Betriebshof des Naturparks Habichtswald unterstützt ebenso wie kleinere Projekte, z. B. im Artenschutz.

Kontakt:

Naturparkzentrum
Habichtswald
Auf dem Dörnberg 13
34289 Zierenberg
www.naturpark-habichtswald.de



Aktuelle Infos unter:

www.naturpark-habichtswald.de
www.facebook.com/NaturparkHabichtswald

Von der Wiese ins Glas

geerntet von Streuobstwiesen
aus dem Landkreis Kassel



www.silka-saft.de

Wildbret-Spezialitäten aus der Region – Natürlich frisch & delikat!



Im Walldaden und in der Landfleischerei Döring finden Sie herzhaftes Genüsse so weit das Auge reicht. Deftige, traditionelle Wurst- und Fleischspezialitäten – natürlich hausgemacht und regional. Auch



das beliebte Habichtswaldschwein gibt es hier in vielfältiger Form.

Mit ihren Fleischereien in Naumburg, Vellmar, Wolfhagen und nun auch dem Walldaden bietet die Landfleischerei Döring verschiedene Wildvariationen küchenfertig gewürzt an.

Der Partyservice mit verschiedenen Wildgerichten rundet das Angebot ab. Bei Bedarf liefert die Landfleischerei direkt an die Gastronomie.

Landfleischerei Döring
Inh. Mike Döring
Kasseler Straße 14
34311 Naumburg
Tel.: 05625 5593

Walldaden Habichtswald
am Golfplatz
Ehlener Str. 31
34131 Kassel-Wilhelmshöhe

Öffnungszeiten:

Di.: 15 – 17 Uhr

Fr.: 15 – 18 Uhr

Sa.: 9 – 13 Uhr (nur November bis Dezember)

Aktuelle Infos unter:

www.landfleischerei-doering.de



Habichtswälder Spezialitäten – in BIO-Qualität, versteht sich!



Bio-Metzger Martin Theisinger legt besonderen Wert auf ein erlesenes Sortiment. Sein Fleisch stammt aus regionaler, artgerechter Haltung und wird in seiner Bio-Metzgerei mit handwerklicher Kunst traditionell veredelt. Ausschließlich mit natürlichen Zutaten, ohne künstliche Zusätze oder Fertiggewürze.

Neben dem Verkauf der eigenen Produkte im Marktwagen in Ehlen und Göttingen bietet Martin Theisinger auch Lohnverarbeitung für Selbstvermarkter an. Durch ihn haben Direktvermarkter die Möglichkeit, ihren Kunden qualitativ hochwertig verarbeitete Wurst- und Schinkenspezialitäten bis hin zu Frischfleisch anzubieten.

Zudem beliefert mmh-bio auch Gastronomiebetriebe und Großküchen, die Wert auf bestes Bio-Qualitätsfleisch legen und denen artgerechte Tierhaltung am Herzen liegt.



mmh-bio | Martin Theisinger
Kirchplatz 6
34317 Habichtswald-Ehlen
kontakt@biometzger-martin.de
www.mmh-bio.de

Öffnungszeiten:

Do.: 14:30 bis 18 Uhr am

Marktwagen in Ehlen

Do.: 8 – 13 Uhr, Sa.: 8 – 14 Uhr auf dem
Wochenmarkt Göttingen (Stand 117)

WWW. regional-optimal.de

Ihr komfortabler Zugang zu regionalen Lebensmitteln

Hier finden Sie Antworten auf Ihre Fragen:

Welche Lebensmittel werden in meiner Region produziert? Bekomme ich sie direkt beim Erzeuger im Hofladen oder gar auf einem Wochenmarkt in meiner Nähe? Auf welcher Veranstaltung kann ich Lebensmittel finden, Neues über regionale Lebensmittel erfahren oder einen Betrieb besichtigen?

Klick für Klick regionale Entdeckungen





Wildfleisch in bester Qualität! Forst- und Jagdbetrieb Jordan

Mehrere Reviere umfasst der Forst- und Jagdbetrieb Jordan in den Gemarkungen Niedenstein und Bad Emstal mit sowohl Wald- als auch Feldflächen.

Wir betreiben die Jagd in diesen Revieren seit über 50 Jahren bereits in dritter Generation und haben immer großen Wert gelegt auf die Einhaltung der traditionellen Jagdethik bei der u. a. die tierschutzgerechte Bejagung immer im Vordergrund steht. Dazu gehört auch die Schaffung von Biotopflächen sowie Äsungs- und Ruhebereichen im Wald und Feld für das Wild.

Die Hauptwildarten in unseren Revieren sind das Schwarz- und Rehwild, gelegentlich auch Hase und Ente. Bei der Wildbretversorgung

legen wir größten Wert auf Qualität. Alles Wild wird nach neuesten Erkenntnissen der Wildbrethygiene versorgt, gekühlt und wenn es die Reife hat in der eigenen Zerwickammer zerlegt. Das Sortiment umfasst neben den verschiedenen Wildbretstücken wie Rücken, Keule, Schlegel etc. Reh- und Schwarzwild- Bratwurst, Jagd- und Mettwurst in Dosen sowie Ahle Wurst.

Wildbretverkauf & Vorbestellung:
Forstbetrieb Jordan
Forstbetriebsleiter
Philipp Homann
Emstalstraße 51
34305 Kirchberg
Tel.: 0172 5700937

Kennen Sie schon, ...



... den Vogel des Jahres 2020?

Die Turteltaube steht für Glück, Liebe und Frieden. Ihre Lebensbedingungen sind allerdings weniger romantisch: Seit 1980 sind fast 90 Prozent ihrer Bestände in Deutschland verloren gegangen. Was der kleinen Taube fehlt, sind geeignete Lebensräume wie strukturreiche Wald- und Feldränder.

Original Ahle Wurst aus dem Wilhelmsthaler Wursthimmel – Metzgerei und Wurstkultur seit 1877



**KATHARINA
KOCH** METZGEREI UND WURSTKULTUR
SEIT 1877 IN CALDEN



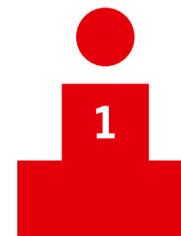
Wir sind eine handwerkliche Wurst-Manufaktur, die sich der Kultur und der Geschichte der echten nordhessischen Ahlen Wurst verpflichtet fühlt. Unsere Spezialitäten stammen aus unserem berühmten Wilhelmsthaler Wursthimmel. So nennen wir unsere Reifekammern auf dem Dachboden unseres Fachwerkhauses. Wie vor hundert Jahren reifen die traditionell hergestellten Würste und Schinken in Lehmkammern zu einzigartigen Köstlichkeiten heran. Feldkieker, Stracke, Runde oder Keule – unsere original

nordhessische Ahle Wurst ist ein Stück regionaler Identität. Unsere Rinder und Schweine stammen von Bauern aus der Region, unser Wild aus eigener Jagd oder von hiesigen Jägern.

Außerhalb der Öffnungszeiten finden Sie unsere Produkte auch im Wurstautomaten vor unserem Geschäft in Calden oder online unter www.wursthimmel.shop

Landfleischerei Koch –
Wilhelmsthaler Wursthimmel
Mittelstraße 6 | 34379 Calden | Tel.: 05674 6106
www.wursthimmel.de

Leben ist einfach.



www.kasseler-sparkasse.de

**Wenn die Nr. 1 in allen
Situationen an Ihrer Seite ist.**

Mehr unter www.kasseler-sparkasse.de, in unseren 85 Geschäftsstellen oder unter 0561.7124-56789.

Wenn's um Geld geht





„Wohlfühlen, Schlemmen und Genießen“

Das Küchenteam im „Genuss-Restaurant Habichtswald“ kreiert besonders gerne Spezialitäten und Genüsse aus dem Naturpark Habichtswald. Dazu empfiehlt der Gastgeber die saisonale und nur hier erhältliche Getränke Spezialität „Habichtswälder Herbstbräu“. Direkt am Hotel lädt der Einstieg zum Premiumwanderweg Habichtswaldsteig zu einer Herbstwanderung ein.

genussrestaurant
habichtswald
KULINARIK AUS DER HEIMAT

„Genuss-Restaurant Habichtswald“
im Parkhotel Emstaler Höhe
Familie Frankfurth
Kissinger Straße 2
34308 Bad Emstal-Sand
Tel.: 05624 509-0
Fax: 05624 509-200
info@emstaler-hoehe.de
www.emstaler-hoehe.de
Kein Ruhetag!
Wir bitten um rechtzeitige
Tischreservierung.

MENÜKARTE (Auszug) vom 19.9. – 10.11.2020

Gebackener Habichtswaldschweinerücken
weiße Schokolade | schwarze Nüsse | Rotkohl |
Engelshaar | Senf-Eis

Consommé vom Habichtswaldschwein
Sherry | eingelegte Pilze | kleines Gemüse |
Maronen-Flan

Geschmorte Keule vom Habichtswaldschwein
Pastinake | Waldpilze | geröstete Möhren |
Gewürz Soufflé

Crépinette vom Habichtswaldschwein
Kirsche | Wirsingköpfchen | kleines Gemüse |
Vanille-Schupfnudeln

Pasta Ragu di Cinghiale
vom Habichtswaldschwein
Pappardelle | Tomaten Concassé | Rotwein |
Kräuter | Olivenöl

Unser Tipp!

„Mystisch-Magisch-Sagenhaft“
Folge Mönch Gorgo, wenn ihn sein Weg durch
den mystischen Naturpark Habichtswald führt.
Schenkt ihm Euer Gehör, wenn er von magi-
schen Kräften und Rätselhaftem berichtet.
Er weist Euch den Weg auf der 1½ stündigen
Wanderung. Zur Stärkung erwartet Euch ein le-
ckeres Wildtöpfchen vom Habichtswaldschwein
mit Rote Bete, Pastinaken und Petersilienwurzel,
sowie Schmandgewürzbrötchen und ein kräftiger
Biertrunk. **Sa., 24. Oktober, 17 Uhr**

Getränke-Tipp:
Süffiges Habichtswälder Herbst-
bräu – nur saisonal erhältlich!



Land Gasthaus Kraft
Inh. Tim Kraft
Hauptstr. 38
34270 Schauenburg-Breitenbach
Tel.: 05601 93180
Fax: 05601 931822
info@hotel-gasthaus-kraft.de
www.gasthaus-kraft.de
Ruhetag: Dienstag

„Wild und moderne Küche – ein unvergleichliches Erlebnis!“

Gasthaus Kraft, das ist gemütliche Hotellerie & moderne Gastronomie in denkmalgeschützten Fachwerkhäusern. Vor den Toren Kassels, umsäumt vom Habichtswald, liegt unser Landgasthaus. In siebter Generation betreiben wir als Familie das Haus. „Dem Gast & der regionalen Küche verpflichtet, ohne auf der Stelle zu treten.“

Leckere Wildgerichte, soweit das Auge reicht
Zum Jubiläumsjahr zaubern wir für Sie wechselnde
Wildgerichte, sowohl als Vorspeise, Hauptgang
oder auch als Menü.

Je nach Jagderfolg, werden zu den
Wilden Wochen natürlich auch Wildschweinge-
richte in den Mittelpunkt gestellt.

Das Wild auf dem Teller stammt direkt aus dem
Habichtswald oder aus den umliegenden Wäldern.
Regionalität spielt bei uns eine große Rolle.

Mögen Sie sich von uns überraschen lassen!
Familar – lässig – echt

Kennen Sie schon, ...



... den Baum des Jahres 2020?

Die wohlriechenden weißen Blüten
der Robinie faszinieren nicht nur
uns Menschen. Auch die Bienen
schätzen den Nektar des Bau-
mes und produzieren für uns den
begehrten „Akazienhonig“. Das
Holz der Robinie ist sehr dauer-
haft und witterungsbeständig und
übertrifft darin sogar das heimische
Eichenholz. Daher ist ihr Holz
die ökologische Alternative zu
Tropenholz.



Elfbuchen
Café / Restaurant / Hotel

Waldhotel Elfbuchen
Familie Fischer
34131 Kassel
Tel.: 0561 969760
Fax: 0561 9697633
info@waldhotel-elfbuchen.de
www.waldhotel-elfbuchen.de
Ruhetage: Mi. und Do.

f www.facebook.com/elfbuchen
@ www.instagram.com/elfbuchen

„Regionale Küche aus eigener Jagd – täglich frisch auf den Tisch“

141 Jahre ist es her, als Conrad Fischer sein „Wirtshaus im Walde“ am Fuße des Aussichtsturms Elfbuchen errichtete. Handwerkliche Kochkunst mit regionalen Produkten und herzliche Gastfreundschaft sind seither fest in der Tradition verankert. Das Wild kommt aus familieneigener Jagd direkt aus dem Revier unterhalb des Hotels. Regionalität und Tradition des „Wirtshaus im Walde“ wurden in Verbindung mit frischen Ideen zu einer modernen Veranstaltungslocation für Familienfeste, Hochzeiten und Tagungen weiterentwickelt. In diesem Sinne: Bis bald auf Elfbuchen!

EMPFEHLUNG DER GASTGEBERIN

vom 19.9. – 15.11.2020



Apfel-Kürbis-Suppe



Gulasch vom Habichtswaldschwein
hausgemachte Spätzle | Gärtner Ullrichs Blattsalate



Schnitzel vom Reh in Haselnusspanade
Macaire Kartoffeln | Wirsing | Wacholderjus



Calvados Parfait mit marinierten Pflaumen

Kennen Sie schon, ...



... das Luftbad Waldwiese bei den Hühnerbergwiesen?

Die im Wald oberhalb der Rasenallee befindliche Hüttenanlage wurde 1928 gegründet und basiert auf dem Bestreben des 1891 gegründeten Naturheilvereins Kassel e. V., den gegen Ende des 19. Jahrhunderts oft unter sehr beengten und schlechten hygienischen Bedingungen wohnenden Kasseler Bürgern neue Möglichkeiten für eine gesündere Lebensweise zu schaffen.



HERBSTHÄUSCHEN
Waldgaststätte

HERBSTHÄUSCHEN

Ehlener Str. 17
34131 Kassel-Bad Wilhelmshöhe
Tel.: 0561 38882
Fax: 0561 602470
www.herbsthaeuschen.de
Geöffnet:
Di. – So. von 11 – 18 Uhr
und nach Vereinbarung

„Rustikal, romantisch & herzlich.“

Erleben Sie den bunten Herbst im gemütlichen HERBSTHÄUSCHEN. Genießen Sie nach einem Waldspaziergang die wohlige Atmosphäre bei knisterndem Kaminfeuer sowie frischer nordhessischer und alpenländischer Küche. Im lauschigen Waldbiergarten mit herrlichem Almblick können Sie wunderbar entspannen. Lassen Sie sich und Ihre Gäste verzaubern: wir richten Ihre Weihnachtsfeier unvergesslich für Sie aus!

MENÜKARTE

vom 6.10. – 22.11.2020

Genießen Sie wechselnde Wildgerichte, z. B:



Feine Terrine von Hirsch und Wildschwein
mit Birnenconfit auf Wildkräutersalaten
und Himbeer-Vinaigrette



Medaillons vom Habichtswaldschwein
im Schinkenmantel mit Trüffelrahm, Wirsing
und Kartoffelroulade



Frikadelle vom Habichtswaldschwein
im Speckmantel mit Kräuterseitlingen,
Kartoffelgratin und Feldsalat



Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein, mit Birnenrotkraut, Kartoffelkloß
und einer Wildpreiselbeersoße mit Schokolade

Unser Tipp!



Rauschendes Oktoberfest in Wald und Flur – mit der Band Madison und im Corona Jahr mit Abstandsgarantie!

Begrüßen Sie mit uns den „Goldenen Oktober“ im urigen HERBSTHÄUSCHEN. Erleben Sie Live-Musik von Madison – doch in diesem Jahr sind zum ersten Mal auch die Corona-Abstandsdamen zu Gast, die mit Maßband und Trillerpfeife für die richtigen Abstände sorgen.

Eine Open-Air-Gaudi mit Sicherheitsabstand und neuem Hygienekonzept! Ohne Tanz aber dafür mit Spaß-Garantie. Dazu frischer Federweißer, ofenwarmer Speckkuchen, alpenländische Köstlichkeiten und Leckeres vom Grill.

Sa., 3.10.2019 (Tag der Deutschen Einheit),
11 – 18 Uhr
www.herbsthaeuschen.de



Jeden Di. und Do. von 16 – 18 Uhr

Vom Wald in die Wurst: So entstehen luftgereifte Spezialitäten

Fleischermeisterin Katharina Koch führt Sie durch ihren „Wurstehimmel“. Erfahren Sie alles Wissenswerte über die traditionelle Herstellung des nordhessischen Kulturguts Ahle Wurst und wie aus Wildbret Mettwürste und Schinken werden. Bei einem Rundgang durch die Reifekammern wird erklärt woher die Tiere stammen, wie das Fleisch verarbeitet wird und wie der Reifeprozess funktioniert. In einem kurzweiligen Vortrag weicht sie Sie in die Geheimnisse ihrer Handwerkskunst ein – probieren inklusive!

Veranstalter: Landfleischerei Koch
Treffpunkt: Landfleischerei Koch, Mittelstraße 6, 34379 Calden
Preis: kostenlos
Anmeldung: Landfleischerei Koch, Tel.: 05674 6106



Sa., 26. September, 19 Uhr

Waidmanns Wein & Wild Regionale Wild- und Weinverkostung

Es erwartet Sie ein exklusives 3-Gang-Menü inklusive Weinprobe mit der Weinhandlung Schluckspecht. Freuen Sie sich insbesondere auf den „Wilde Wochen“-Wein 2020. Das Team vom Gasthaus Henze kocht mit Herz und Leidenschaft für Sie. Seien Sie gespannt auf Miniburger vom Habichtswaldschwein, Carpaccio vom Wildschweinschinken, Wildkräutersalat, Wildschweinsteak, Walnussmousse u. v. m.

Veranstalter: Gasthaus Henze und Weinhandlung Schluckspecht
Teilnehmer: max. 20 Personen
Treffpunkt: Gasthaus Henze, Holländische Strasse 149, 34246 Vellmar
Preis: 59,50 € pro Person
Anmeldung: Verbindliche Vorbestellung mit Kartenzusendung unter: Tel.: 0561 47505675



Sa., 26. September, 13 Uhr

Wanderung durch den Kirchberger Forst | Mit Einkehr

Bei dieser Wanderung berichten Revierbesitzer Jörg Ludwig Jordan und Forstbetriebsleiter Philipp Homann nicht nur über verantwortungsvolles Jagen, sondern thematisieren auch das Miteinander von Forst- und Landwirtschaft im Zusammenspiel mit waidmännischen Interessen. Darüber hinaus gibt es Infos zum Forst, zur nachhaltigen Holznutzung und zum Wildbret als unbelastetes und hochwertiges Bioprodukt. Nach der Wanderung wird sich bei einem Imbiss mit Köstlichkeiten vom Wild gestärkt.

Veranstalter: Jordan, Jausenstation Kirchberg
Treffpunkt: Jausenstation, Rieder Str. 14, 34305 Niedenstein
Preis: 15 € p. P. (inkl. Imbiss & Getränk)
Anmeldung: Philipp Homann, Tel.: 0172 5700937, Mail: philipp_christian@hotmail.com

Rouladen-Duett vom Überläufer

Rezept: Parkhotel Emstaler Höhe

Leckere Rouladen vom Habichtswaldschwein gefüllt mit Wirsing und Rotkohl, Kartoffelstampf mit Apfel-Quitten-Chutney (vom Parkhotel Emstaler Höhe aus Bad Emstal, entnommen aus dem Buch „Märchenhafte Schmeckerluste“)

0,1 l Apfelsaft
Prise Salz und Pfeffer
0,1 l Rotwein
800 g Kartoffeln
0,2 l Milch
100 g Butter
0,1 l Apfelessig



Zutaten

800 g Wildschweinkeule vom Überläufer (einjähriges Wildschwein)
200 g Rotkraut
200 g Wirsing
50 g Speck
2 EL Schweineschmalz
2 EL Senf, mittelscharf
1 l Wildfond
3 Quitten
2 Äpfel
2 Zwiebeln
100 g brauner Zucker



Zubereitung

Rotkraut klein schneiden und mit Zwiebelwürfeln in Schweineschmalz andünsten. Ebenso den Wirsing schneiden und mit Speck und Zwiebelwürfeln in Schmalz andünsten. Beides zur Seite stellen. Aus der Wildschweinkeule Rouladen schneiden und gleichmäßig mit einem Fleischklopper plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf einstreichen. Anschließend 2 Rouladen mit Rotkraut und

2 Rouladen mit Wirsing füllen, gut einrollen und mit einem Zahnstocher sichern. Die Rouladen jetzt in heißem Schmalz von allen Seiten anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, mit dem Wildfond angießen und die Rouladen gar ziehen lassen.

Für das Quitten-Apfel-Chutney Zwiebeln, Quitten und Äpfel schälen und entkernen. Alles zusammen in einen Topf geben und anschwitzen, den Rohrzucker zugeben, Apfelsaft und Apfelessig angießen, durchrühren und gut 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Pellkartoffeln kochen und anschließend schälen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die Kartoffeln darin grob stampfen. Zum Anrichten die Rouladen schräg halbieren, vom Bratenfond einen Spiegel auf den Teller gießen, je eine halbe Rotkraut- und Wirsingroulade anrichten. Den Kartoffelstampf dazu platzieren und mit etwas Quitten-Apfel-Chutney garnieren.





So., 27. September, 10 – ca. 14 Uhr

Wilde Stunden im Habichtswald mit Ritter Rumpel

Im Hohen Habichtswald geht Ritter Rumpel zusammen mit seinen Gästen auf die spannende Suche nach dem Habichtswaldschwein. Unterwegs erwarten euch tolle Abenteuer und viele Entdeckungen am Wegesrand. Naturparkführerin Monika Faupel bringt Ritter Rumpel, seine Knappen und Burgfräuleins auf den richtigen Pfad. Einen gemütlichen Abschluss findet die Wanderung bei gegrillten Wildschweinbratwürsten und kühlen Getränken.

Veranstalter: Naturpark Habichtswald

Treffpunkt: Kassel, Wanderparkplatz Loipenhaus

Preis: 15 € pro Erwachsener / 10 € pro Kind (inkl. einer Bratwurst und einem Getränk)

Anmeldung: erforderlich unter Tel.: 05606 533266, Mail: anmeldung@naturpark-habichtswald.de



Sa., 03. Oktober, 11 Uhr

Kulinarische Wanderung vom Herkules* zum Waldladen

Nach Wildschweinpfefferbeißer und einem Glas Apfelschaumwein am Besucherzentrum Herkules, begeben Sie sich gemeinsam unter fachkundiger Leitung auf die Spuren des Habichtswaldschweins. Nach ca. 1 Std. Fußmarsch wird der Waldladen der Familie Döring erreicht, die für Sie Grill & Wildbret bereithält. Außerdem wird Sie Carsten Steden, Weinhandlung Schluckspecht, mit einer Weinprobe verwöhnen.

Veranstalter: Weinhandlung Schluckspecht und Waldladen Habichtswald

Treffpunkt: Parkplatz Herkules* (s. Info S. 43)

Preis: 30 € pro Person inkl. Verköstigung

Anmeldung: bis Mo., 30. Sep. bei der Weinhandlung Schluckspecht, Tel.: 0561 12628, Mail: steden@schluckspecht.de



Do., 22. Oktober; 18:30 Uhr

„The Farmer is present“ Kulinarischer Dialog im Weissenstein

In regelmäßigen Abständen bietet das Weissenstein ein Menü, bei dem die Erzeuger der Zutaten mit am Tisch sitzen. Informativ und genussvoll geht es darum die Herkunft der Zutaten kennenzulernen und zu erfahren, wie guter Geschmack zustande kommt. Wir haben diesmal Jürgen Depenbrock (Naturpark Habichtswald) eingeladen, um etwas mehr über das Verhältnis von Wald, Wild und Jagd zu erfahren. Wir freuen uns auf einen informativen & genussvollen Abend!

Veranstalter: Biorestaurant Weissenstein, Jürgen Depenbrock

Treffpunkt: Weissenstein, Königstor 46, 34117 Kassel

Preis: 48 € pro Person, inkl. Aperitif
Anmeldung: erforderlich bis Do., 15. Okt. im Weissenstein, Tel.: 0561 84095519



Sa., 24. Oktober, 17 Uhr

Mystisch * magisch * sagenhaft Wanderung nach Sagen der Brüder Grimm

Folge Mönch Gorgo, wenn ihn sein Weg durch den mystischen Naturpark Habichtswald führt. Schenkt ihm Euer Gehör, wenn er von magischen Kräften und Rätselhaftem berichtet. Er weist Euch den Weg auf der 1½ stündigen Wanderung. Zur Stärkung erwartet Euch ein leckeres Wildtöpfchen vom Habichtswaldschwein mit Rote Bete, Pastinaken und Petersilienwurzel, sowie Schmandgewürzbrot und ein kräftiger Biertrunk.

Veranstalter: Theaterscheune Elmshagen, Jörg Dreismann und Parkhotel Emstaler Höhe

Teilnehmer: max. 25 Personen, min. 10 P.

Treffpunkt: Parkhotel Emstaler Höhe, Kissinger Straße 2, 34308 Bad Emstal

Preis: 15 € pro Person
Anmeldung: erforderlich bis Mo., 19. Okt., Parkhotel Emstaler Höhe, Tel.: 05624 509-0



Sa., 7. November, 16 Uhr

Wild im Wald und in der Küche LandTour

Bei einer kleinen Wanderung durch den Niedensteiner Wald werden Informationen zu unseren Wildtieren, ihrem Lebensumfeld und Spuren vermittelt. Sofern vorhanden, werden Wildkräuter gesammelt, die im Anschluss an die Wanderung im Bürgerhaus in Wichdorf gemeinsam mit Sabine Pilz zu leckeren Gerichten rund um das Habichtswaldschwein zubereitet und verspeist werden.

Veranstalter: Stadt Niedenstein und Sabine Pilz

Teilnehmer: max. 10 Personen

Treffpunkt: Bürgerhaus Wichdorf, Raiffenstraße 8, 34305 Niedenstein

Preis: 30 € pro Person (inkl. Vorspeise, Hauptspeise und Dessert; Getränke extra)
Anmeldung: erforderlich bis Mo., 2. Nov., Tel.: 05624 9993-29



Sa., 28. November, 16:30 Uhr

Grillkurs: Habichtswaldschwein meets BBQ

Markus Weide (Das BBQ-Haus) bereitet in Naumburgs kultiger Eventlocation „Tschillich“ zusammen mit den Gästen Wildgerichte vom Habichtswaldschwein zu. Von Fingerfood bis zur Keule und von „low-and-slow“ zu „high-and-fast“ ist für jeden das passende Wildgericht dabei.

Veranstalter: Das BBQ-Haus, M. Weide, Kohlenstraße 25, 34317 Habichtswald

Teilnehmer: min. 8 Personen, max. 20 P.

Treffpunkt: Tschillich, Hattenhäuser Weg 8, 34311 Naumburg

Preis: 79 € pro Person
Anmeldung: erforderlich bis Fr., 08. November, Das BBQ-Haus, M. Weide, Tel.: 05606 5615343, Mail: info@dasbbqhaus-mweide.de



„Regionale Gastlichkeit mit Herz und Leidenschaft ...“

In Vellmar, im Gasthaus Henze, wird traditionell mit Herz und Leidenschaft gekocht. Ralf und Anett Ullrich bieten schwerpunktmäßig regionale Produkte in familiärer Atmosphäre an, deshalb ist es selbstverständlich, dass das Habichtswaldschwein auf der Speisekarte steht. Ihr Wild kommt von der Jagdgemeinschaft Schauenburg-Hof, die ihr Revier direkt auf dem alten Standortübungsplatz Ehlen haben, oder von Klaholds aus Vellmar.



Gasthaus Henze Vellmar
Regionale Gastlichkeit
Holländische Strasse 149
34246 Vellmar
Tel.: 0561 47505675
gasthaus-henze@web.de
Öffnungszeiten:
Di. – Sa.: 17:30 – 22 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11:30 – 22 Uhr
oder n. Vereinbarung für
Gruppen ab 10 P.
Ruhetag: Montag



MENÜKARTE

vom 27.9. – 1.11.2020



Hausgemachte Wildschweinburger
im selbstgebackenen Dinkelbuns,
klassisch mit Tomaten,
Zwiebeln und Gurke



Grobe Bratwurst vom Habichtswald-
schwein mit hausgemachter
Curry Gemüse Sauce
dazu frische Pommes-frites



Wilde Schnitzelei in der
Schwarzbrotkruste, Waldpilzen in Rahm
dazu Bratkartoffeln



Ragout aus der
Habichtswaldschweinkeule
mit Rotwein und Kräutern verfeinert
dazu Serviettenknödel
und Wildkräutersalat



Bergcafe Friedrichstein
Friedrichstein 7
34289 Zierenberg
Tel.: 05606 5310000
froehlich-zierenberg@t-online.de
www.bergcafe-friedrichstein.de
Öffnungszeiten:
Mo., Mi., Do., Fr., Sa.: 13 – 22 Uhr
(Küche: 13 – 20 Uhr)
So.: 11 – 18 Uhr
(Küche: 11 – 17 Uhr)
Ruhetag: Dienstag

„Probieren Sie unsere vielfältigen Gerichte vom Habichtswaldschwein ...“

Lassen Sie inmitten der reizvollen nordhessischen Berglandschaft den Blick über das Warmetal schweifen und verwöhnen Sie sich mit unseren hausgemachten Leckerbissen. Nach dem „wilden Menü“ können Sie den goldenen Herbst bei einer Wanderung auf der Extratour H2 des Habichtswaldsteiges genießen. Probieren Sie auch unsere schmackhaften selbstgemachten Kuchen und Torten.

MENÜKARTE

vom 26.9. – 8.11.2020

Genießen Sie unsere wechselnden Wildgerichte, z. B.:



Wildbrühe mit Kräuterflädle



Braten vom Habichtswaldschwein
mit Wurzelgemüwestiften und Schupfnudeln



Rouladen aus der Keule vom Habichtswaldschwein
mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Nuss-Spätzle

Je nach jagdlichem Erfolg bieten wir ihnen vom Habichtswaldschwein aus dem eigenen Revier auch Gulasch, frische Bratwurst, Frikadellen, Schinken und Stracke an.

Wildbret – ein besonderer Genuss!



Das Wort Wildbret stammt aus dem Mittelhochdeutschen und heißt ganz einfach „Fleisch vom Wild“. In Deutschland bezeichnet es das Fleisch von allen freilebenden Tieren, die dem deutschen Jagdrecht unterliegen. Dazu gehören in erster Linie Wildschwein, Reh- und Rotwild, aber auch Feldhase, Wildkaninchen, Fasan und Wildente. Für jedes Tier gelten unterschiedliche Jagdzeiten, die gesetzlich festgelegt sind. Sie richten sich nach dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere. Deshalb ist zwar nicht das ganze Jahr über frisches Wildbret von allen Tieren vorhanden, aber es gibt ganzjährig mindestens eine Sorte Wildbret, die gerade Saison hat.

Nun sitz' ich da und staune schweigend,
auf der Kanzel Gedanken treibend.
Die Ruhe selbst – ganz konzentriert.
Ein Knacken, ein Knistern – bin irritiert.

Wilde Wochen-Gewinnspiel

Wenn Sie die Wilden Wochen 2020 genutzt haben, um das kulinarische Angebot der Naturparkgastronomie kennenzulernen, können Sie mit ein wenig Glück tolle Preise gewinnen. Ein Restaurantstempel genügt, um Restaurantgutscheine, Wildkochbücher und vieles mehr gewinnen zu können. Der Teilnahmechluss der Gewinnspielaktion ist der 1.12.2020.

Das Wilde Wochen-Team wünscht Ihnen viel Glück!



Aktuelle Infos unter:
www.naturpark-habichtswald.de
www.facebook.com/NaturparkHabichtswald



Gewinnen Sie bei den Wilden Wochen

Nehmen Sie jetzt an unserem Wilde Wochen-Gewinnspiel 2020 teil! Unter allen Einsendern verlosen wir tolle Preise. Lassen Sie sich einfach beim Besuch einer Naturparkgastronomie einen Restaurantstempel geben und tragen Sie Ihre Adresse ein. Ab die Post und viel Glück ...

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____
Tel.: _____
E-Mail: _____

Gerne können Sie ihre Gewinnkarte auch per E-Mail (info@naturpark-habichtswald.de) sowie Fax (05606 533291) einsenden. Oder Sie bringen sie persönlich im Naturparkzentrum vorbei.



An
Naturparkzentrum Habichtswald
Auf dem Dörnberg 13
34289 Zierenberg



Schwein
muss man haben ...

„WILDE-
WOCHEN“
2020

Restaurantstempel



LandTouren

von April bis Oktober
im Naturpark Habichtswald

Wir laden Sie ein, die regionalen Köstlichkeiten des Naturparks Habichtswald zu entdecken. Begleitete Wanderungen und Radtouren in eindrucksvoller Landschaft entführen Sie zu ausgesuchten Bauernhöfen und Direktvermarktern, Hofläden, Metzgern, Imkern u. v. m.

Ob Ahle Wurscht, Wildspezialitäten, Apfelschaumwein oder Wildkräuter – genießen Sie die regionalen Spezialitäten.

Erfahren Sie mehr:
www.naturpark-habichtswald.de
www.facebook.com/NaturparkHabichtswald



 **DER GRISCHÄFER**
Gastfreundschaft erleben

Der Grischäfer
Kasseler Straße 77/78
34308 Bad Emstal-Sand
Tel.: 05624 99850
Fax: 05624 8778
kontakt@grischaefer.de
www.grischaefer.de

„Gastfreundschaft erleben –
und das nehmen wir wörtlich.“

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

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: ein romantisches Menü zu zweit, ein Abendessen in fröhlicher Runde oder ein rauschendes Fest in einer der außergewöhnlichen Locations wie der Kasseler Brüderrkirche und der Kaskadenwirtschaft am Herkules.



MENÜKARTE (Auszug)
vom 19.9. – 11.11.2020

Wildschinken geräuchert
Birne | Feige | Wildkräuter |
Traubenvinaigrette

Wildschweinracks unter
der Kräuter-Pflaumenhaube
Wirsing | Kürbis | Walnuss |
Macierkartoffeln

Rehragout in Madeirajus
Rosenkohlblätter | Pinienkerne |
Buttermöhrenpüree | Schwarzbrotknödel

Rosa gebratener Wildschweinrücken
Püree von Topinambur | Zuckerschoten |
Süßkartoffelplätzchen | Haselnussjus



„Unsere Wildschweine – natürlich aus eigener Jagd!“

Das „klassische Wildrestaurant“ im Herzen Gudensbergs. Das Hotel besteht seit über 95 Jahren und wird küchenmeisterlich bewirtschaftet. Der Betrieb führt sogar eine eigene Jagd und bezieht sein Wild aus dem umliegenden Naturpark Habichtswald. Zweimal jährlich heißt es dann „Großer Jagd- und Wildabend“ mit besonderen Wildbretspezialitäten und Geschichten rund um die Jagd. Waidmannsheil und guten Appetit!



Hotel Hessischer Hof
Kasseler Straße 17
34281 Gudensberg
Tel.: 05603 2031
Fax: 05603 911462
kontakt@hessischer-hof.net
Ruhetag: Dienstag

MENÜKARTE

vom 19.9. – 15.11.2020



Geräucherter Habichtswaldschwein-Schinken,
dünn aufgeschnitten, mit gebratenen Marsala-
Champignons, dazu Reibeküchlein



„Habichtswaldtöpfchen“ Hausgemachter Wild-
schweinleberkäs vom Habichtswaldschwein auf
Kartoffel-Preiselbeer-Püree
mit gerösteten Zwiebeln



Geschmortes **„Saublatt vom Habichtswald-
schwein“** an feiner Schlehensauce, mit Rahmwir-
sing, hausgemachten Spätzle und gefüllter Birne

Kennen Sie schon, ...



... das Gudensberger Lapidarium?

*Die interessante Sammlung regio-
naler Grab- und Grenzsteine befin-
det sich auf einem alten Friedhof
am Fuß der Obernburg oberhalb
der Altstadt.*

*Der 1542 angelegte Friedhof wurde
außerhalb der Stadtbefestigung
angelegt, weil der Kirchhof an der
Stadtkirche keinen Platz mehr bot.
Die letzte Beisetzung erfolgte hier
1946. Ab 1985 wurde das Gelände
zu einem kleinen Freilichtmuseum
umgestaltet.*



Hotel Restaurant Kasseler Hof
Marktplatz 2
34289 Zierenberg
Tel.: 05606 3281
Fax: 05606 3281
kasseler.hof@t-online.de
www.kasseler-hof.de
Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

„Frische saisonale Küche mit regionalen Gerichten!“

Der seit 90 Jahren bestehende Familienbetrieb „Kasseler Hof“ in der Mitte Zierenbergs, der mit geschmackvoll und gemütlich eingerichteten Räumen wie einem Kaminzimmer, einem Saal mit Platz für 100 Personen und einem Raucherraum mit Theke ausgestattet ist, bietet Ihnen eine frische, saisonale Küche mit regionalen Gerichten. Das Team wird stets dafür sorgen, dass dem Gast der Aufenthalt im Kasseler Hof ein unvergessliches Erlebnis bleibt.

MENÜVORSCHLAG

vom 19.9. – 11.10.2020 und 22.10. – 15.11.2020



Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl



Jagdteller „Hubertus“ kleines Steak vom
Habichtswaldschwein und Rehmedaillon in leckere-
rer Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Preiselbeeren
und hessischem Schmandsalat



oder
Deftiger **Gulasch vom Habichtswaldschwein** mit
Kartoffelknödeln und Schmandsalat



Spaghetti mit **Habichtswaldschweinbolognese** an
grünem Salat



Leckerer Apfelpfannkuchen mit Zimtsahne

Kennen Sie schon, ...



... die Burgruine Schartenberg?

*Die Burgruine Schartenberg, auch
Gropeschloss oder Schartenburg
genannt, ist die Ruine einer Hö-
henburg bei Zierenberg. Urkund-
lich erstmals 1124 erwähnt, wurde
die Burg Schartenberg 1518 als
verlassen und als baufällig beschrie-
ben. Erhalten sind Teile des 15 m
hohen Bergfrieds sowie Reste von
Halsgraben und Mauern. Direkt
neben der Burg Schartenberg stand
einst das Gropeschloss.*



„Das Beste vom Habichtswaldschwein – jetzt bei uns ...“

Von außen ein wunderschönes Fachwerkhäus mit einem kleinen Biergarten, innen fühlt man sich zurückversetzt in eine Wohnzimmeratmosphäre des vergangenen Jahrhunderts. Der frischen regionalen Küche gehört die Liebe von Miro Graša und seinem Team.

MENÜKARTE

vom 19.09. – 15.11.2020



Wildschweinschinken | asiatisch eingelegter Rotkohl | karamellierte Apfelspalten



Linsen | Granatapfel | Salat | **Saté vom Wildschwein** und Backpflaumen



Rotkohlroulade | **würzige Wildschweinhackfüllung** | Kartoffelstampf



Wildschweinragout mediterran | Oliven | getrocknete Tomaten Korinthen | Walnusknödel



Wildschweinschnitzel | Knusperkruste zweierlei | Sesam | Pilze asiatisch | Pommes



Wildschweinsteaks Strindberg | gebratene Kartoffelchen | Salat



Honigmousse | eingel. Früchte | Amarettini Nusskrokant

Das Markenzeichen



Das Holzwildschwein ist die Erkennungsmarke der „Wilden Wochen“. In jedem teilnehmenden Restaurant ist ein Schwein in dekorativer Weise ausgestellt. Hergestellt wurden die aus Pappelholz gefertigten Holzwildschweine mit der Motorsäge.



Gasthof Ehlener Poststuben
Kasseler Straße 11
34317 Habichtswald Ehlen
Tel.: 05606 599580
Fax: 05606 5995858
ehlenerpoststuben@t-online.de
www.ehlener-poststuben.de
Öffnungszeiten:
Mi. – So.: ab 17:30 Uhr
So.: 11:30 – 14:30 Uhr &
ab 17:30 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag



„Weissenstein – Ökologisch, regional, kreativ“

Wir im Weissenstein haben viel Freude mit Zutaten, die nach Bio-Richtlinien angebaut werden und saisonal in unserer Region zur Verfügung stehen. Daraus entwickeln wir Rezepturen für abwechslungsreiche, spannende Menüs. Und das setzen wir auch in den Wilden Wochen um:

Wild in unserer Fleischtheke

Entdecken Sie ein sehr vielfältiges Wildfleischangebot in unserer Theke, zum nach-Hause-Mitnehmen oder zur individuellen Zubereitung im Restaurant!



Wild im Restaurant

Unsere Küche bietet das gesamte Jahr über ein feines Angebot an Wildspezialitäten. Während der Wilden Wochen ist die Auswahl besonders groß, lassen Sie sich überraschen!



Wild im Catering

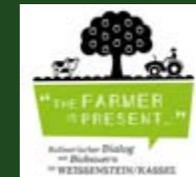
Planen Sie Ihre Veranstaltung oder Ihre Feier mit uns! Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein und bringen die „Wilden Wochen“ zu Ihnen nach Hause!

WEISSENSTEIN
MARKT · RESTAURANT · CATERING

Weissenstein GmbH & Co. KG
René Müller
Königstor 46
34117 Kassel
Tel. : 0561/ 84 09 55 19
info@weissenstein-kassel.de
www.weissenstein-kassel.de
Öffnungszeiten:
Restaurant
Di. – Do. von 10 – 18 Uhr
Fr. + Sa. von 10 – 21 Uhr
Ruhetage: Montag und Sonntag
Markt: Di. – Sa. von 11 – 19 Uhr

DE-ÖKO-006

Unser Tipp!



© Kulinarischer Dialog im Weissenstein

In regelmäßigen Abständen bietet das Weissenstein ein Menü, bei dem die

Erzeuger der Zutaten mit am Tisch sitzen. Im Rahmen der Wilden Wochen haben wir eingeladen:

- Jürgen Depenbrock, Naturpark Habichtswald

Während eines 5-Gänge Menüs haben wir Gelegenheit, etwas mehr über das Verhältnis von Wald, Wild und Jagd zu erfahren. Wir freuen uns auf einen informativen und genussvollen Abend!

Do., 22.10.20, 18:30 Uhr

Kosten: 48,00 € pro Person inkl. Aperitif
Um Voranmeldung wird gebeten unter
Tel.: 0561 84095519



Hotel & Restaurant „Zum Schiffchen“
 Hans-Staden-Str. 27
 34466 Wolfhagen
 Tel.: 05692 9875-0
 Fax: 05692 9875-11
 besucher@hotel-zum-schiffchen.de
 www.hotel-zum-schiffchen.de
 Öffnungszeiten:
 Mo. – Sa.: 17 – 24 Uhr
 So.: 11– 15 Uhr
 Feiertage: 11 – 15 Uhr
 und 17 – 23 Uhr
 Ostern, Pfingsten und Weihnachten
 2. Feiertag abends geschlossen
 Küche: 11:30 – 14 Uhr
 und 17:30 – 22 Uhr

„Genuss mit Freude – für wilde Genießer ...“

Das seit 1935 familien- und inhabergeführte Hotel & Restaurant mit eigener Fleischerei in Wolfhagen, gelegen im Naturpark Habichtswald, bietet kulinarische Vielfalt. Das Restaurant mit den saisonalen Aktionswochen – hier die „Wilden Wochen“ – rundet jeden Aufenthalt ab. Mit den vier Gasträumen für 15 – 80 Personen bietet das „Schiffchen“ seinen Gästen eine ganz individuelle Atmosphäre für a la carte Essen oder Festlichkeiten. Catering und Außer-Haus-Verkauf!

Auszüge aus unserer Wildkarte vom 18.9. – 3.11.2020

Waldpilzrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Hausgemachte Wildschweinbratwurst

– aus eigener Fleischerei –

Wildschweinbraten „Habichtswald“ mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

Habichtswaldschwein-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken, Walnüssen und Preiselbeeren
 Beilagen jeweils nach Wahl!

Apfelbeignets in Bierteig gebacken, mit Vanillesauce

Wir sind dabei!



Hotel Gude GmbH & Co. KG
 Frankfurter Straße 299
 34134 Kassel
 Tel.: 0561 48050
 info@hotel-gude.de
 www.hotel-gude.de
 Restaurant Pfeffermühle
 abends
 Mo. – Sa. : 18 – 22:30 Uhr
 mittags
 Sa. – So.: 12 – 15 Uhr

„Nicht mehr ganz jung, immer noch wild und täglich frisch! ...“

So schmeckt Nordhessen:

Das Restaurant Pfeffermühle hat sich mit saisonaler Frischeküche einen Ruf weit über die Region hinaus erarbeitet. Nach den Eltern und Großeltern führt Ralf Gude das Familienunternehmen heute in dritter Generation – und ist immer noch neugierig auf Aromen und Geschichten aus der Heimat!

Wild aus der Region, Fleisch direkt vom Jäger:

Das Team der Pfeffermühle spielt gekonnt mit herbstlichen Kräutern und Gemüsen. Erst wenn Sie den Wald schmecken können, sind wir zufrieden. Dazu empfiehlt unsere Sommelière gerne einen Wein: Vielleicht entscheiden Sie sich ja für eines unserer hessischen Anbaugebiete?

Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind:

Bitten Sie um den exklusiven, illustrierten Gästeführer für einen Spaziergang durch Niederzwehren. Sie starten direkt an unserer Türe und wir führen Sie durch den historischen Ortskern von Niederzwehren, immer auf den Spuren von Jacob und Wilhelm Grimm. Das ist Heimat.



Habichtswaldsteig mit 8 Extratouren

Auf den Schwingen des Habichts durch die GrimmHeimat NordHessen

Infos: AG Habichtswaldsteig
 Hattenhäuser Weg 10 – 12
 34311 Naumburg
 Tel.: 05625 7909-73
 www.habichtswaldsteig.de



*L*angsam die Finger tanzen, behutsam mein Blick,
die Natur mit mir und ich mit ihr.
Was fehlt mir noch zu meinem Glück?
Eine Bache ein Keiler – ein grunzendes Tier?



*„Wir verwöhnen Sie über
den Dächern der Stadt!“*

Die Herkules Terrassen, welche sich im Herzen des Bergparks Wilhelmshöhe befinden, bieten eine Location der ganz besonderen Art. Erleben Sie eine Gastronomie der Extraklasse auf mehr als 515 Metern über den Dächern der Stadt Kassel mit einem Ausblick, der einmalig ist. Wählen Sie zwischen verschiedenen gastronomischen Locations und genießen Sie das jeweilige Ambiente in vollen Zügen. Ganz gleich wofür Sie sich entscheiden, ob Panorama Restaurant oder der urigen Gastwirtschaft.



HERKULES TERRASSEN
CAFE · RESTAURANT · EVENTS

Herkules Terrassen
Schloßpark 26
34131 Kassel
Tel.: 0561 93731910
Fax: 0561 93731911
info@herkules-terrassen.de
www.herkules-terrassen.de
Öffnungszeiten:
Mo. – Sa.: 11 – 22 Uhr
So.: 11 – 18 Uhr
Ruhetag ab 1.11.: Montag

WILDGERICHTE

in der Zeit von 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr
vom 5.10 – 16.11.2020



Gebeizter Habichtswaldschweinerücken auf
Sellerie-Pistazien-Salat und Orangensorbet



Geschmorte Wildschweinkeule an Preiselbeerjus,
Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln



Medaillons vom Habichtswaldschwein unter der
Nusskruste, Gewürzrotkohl und Semmelroulade



Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen,
Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödel

Wussten Sie schon, ...



... dass der Bergpark Wilhelmshöhe im Naturpark Habichtswald liegt?

Mit dem Herkules, dem Schloss Wilhelmshöhe und der Löwenburg stellt er einen Landschaftspark von Weltrang dar, der zu den UNESCO-Weltkulturstätten gehört.



... zu biologischer Vielfalt und Artenreichtum –
eine Initiative des Landkreis Kassel für ein Mehr
an Insektenfreundlichkeit in der Region!

Informieren & aktiv werden:

Fordern Sie jetzt unsere Produkte wie z. B.
Infolyer, Samentütchen, Insektenhotels
u. v. m. zum Thema Insektenfreundlichkeit an!

Mehr zum Thema finden Sie unter:
www.landkreiskassel.de



... es brummt im
Landkreis Kassel!

Impressum

Herausgeber:

Zweckverband Naturpark
Habichtswald
Oberzwehrener Straße 103
34132 Kassel
Tel.: 0561 1003-1111
info@naturpark-habichtswald.de
www.naturpark-habichtswald.de

TAG Naturpark
Habichtswald e. V.
c/o Rathaus Bad Emstal
Kasseler Straße 57
34308 Bad Emstal
Tel.: 05624 9997-14
Fax: 05624 9997-33
tourismus@naturpark-habichtswald.de
www.naturpark-habichtswald.de

Idee und Support:

Stefan Frankfurth,
Jürgen Depenbrock

Kreation:

Oliver Plümpe
(Designbüro 2 HEKTAR LAND)

Redaktion:

Jürgen Depenbrock (Zweckverband
Naturpark Habichtswald), Jörg Bert-
ram (TAG Naturpark Habichtswald
e. V.), Annika Ludolph (Zweckver-
band Naturpark Habichtswald),
Oliver Plümpe (www.2ha-land.de)

Fotos:

Ludwig Karner, Horst Siebert, Jür-
gen Depenbrock, Jürgen Preuss,
Manfred Delpho, Fotoarchiv Wald-
hotel Elfbuchen, VDN (Frank Hans,
Gerhard Müller, T. Duschner) Paa-
vo Bläfield, Oliver Plümpe, Annika
Ludolph, www.fotolia.de, www.istockphoto.com,
www.pixabay.de
(David Mark)

Auszug aus dem Gedicht „Verwun-
schener Wald“ von Oliver Plümpe.

Die „Wilden Wochen 2020“ sind ein
Projekt des Zweckverbands Natur-
park Habichtswald in Kooperation
mit der TAG Naturpark Habichts-
wald.

Irrtümer vorbehalten!

* INFO:

Für die Veranstaltung „**Kulinarische
Wanderung vom Herkules zum
Waldladen**“ gibt es eine kostenfreie
Parkerlaubnis, die für den Zeitraum
ausgestellt werden kann.

Melden Sie sich bitte fristgerecht zu
den jeweiligen Veranstaltungen an,
da die Teilnehmerzahlen begrenzt
sind.

DAS BBQHAUS M.Weide www.grill-smoker.de
★★★ Ihr Grillfachgeschäft im Wolfhager Land ★★★

**Du willst einen Grill,
der zu Dir passt?**

0179 1437235
**Lass Dich von mir beraten
und erlebe
individuelle Grillkurse!**



Ich habe mit allen Bäumen gewettet,
dass Sie hingucken und wissen wollen, was
hinter diesem saustarken Zeichen steckt.



Als ich das erste Mal das PEFC-Siegel sah, habe ich vor Freude gegrunzt und meine Kumpels aus dem Wald haben gequitscht, geflattert, geklopft, gesummt, gebalzt und geröhrt. Denn es stellt sicher, dass damit gekennzeichnete Produkte nicht aus fragwürdiger Herkunft, sondern nur und ausschließlich aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen. Da wurde uns Waldfreunden sauwahl ums Herz, weil wir jetzt wissen, dass sich unsere Kindeskinde noch lange in unseren Wäldern austoben dürfen. Und ich habe die Wette gewonnen, echt stark! Saustark! **Ein Glück für unseren Wald. www.pefc.de**