01.09. bis 08.11.2020

REGIONALE SPEZIALITÄTEN vielfältig präsentiert:
WILD, LAMM, KARTOFFEL und **APFEL**

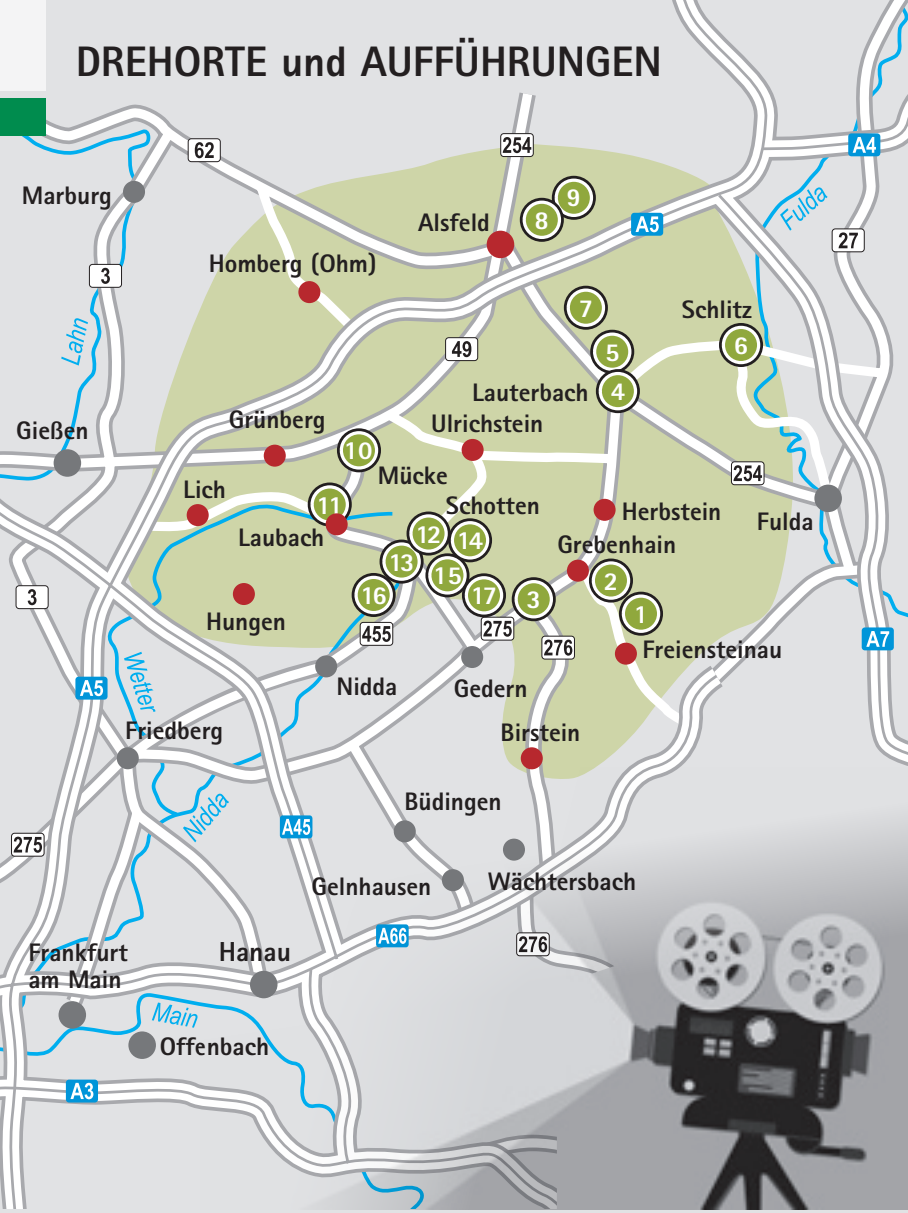
DER VULKAN KOCHT

[STAFFEL 1]

VULKANREGION VOGELSBERG

www.der-vulkan-kocht.de

DREHORTE und AUFFÜHRUNGEN



IMPRESSUM

Herausgeber:
Region Vogelsberg Touristik GmbH
Am Vulkaneum 1, 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 96 69 30
info@vogelsberg-touristik.de
www.vogelsberg-touristik.de

Gestaltung: Zündstoff – Designbüro, Regina Sternstein, Wartenberg

Fotos: Christina Marx, Hungen, teilnehmenden Betriebe, © Adobe Stock (shaiith, corund, 4zevar, alexandertrou) und mehr, fragen Sie den Herausgeber.

Kartographie: Heinz Muggenthaler, Regen

Gedruckt: auf FSC-zertifiziertem Papier, Druckerei Mergard 08/2020

Jegliche Veröffentlichung aus diesem Prospekt, auch in Auszügen, nur mit Genehmigung des Herausgebers und mit Quellenangaben statthaft. Eine Haftung für die Richtigkeit der Angaben, insbesondere für Veränderungen nach Redaktionsschluss, wird nicht übernommen. Der Herausgeber haftet nicht für Druckfehler. 08/2020

DER
VULKAN
KOCHT!

Vom 01.09. bis 08.11.2020
in den Restaurants der Vulkanregion Vogelsberg.

KÖSTLICH REGIONAL

Eine Inszenierung in variantenreichen Akten

Lava spuckt der Vulkan Vogelsberg schon lange nicht mehr, aber kulinarische Genüsse auf Grundlage regionaler Produkte sprudeln nur so heraus. Kreative Köchinnen und Köche kreieren mit Feuereifer schmackhafte Gerichte. Regionale Erzeuger mit kurzen Wegen liefern bestes Fleisch, Gemüse oder Obst.

Vor der Kulisse der sagenumwobenen Vulkanregion Vogelsberg können Gäste heimische Spezialitäten, aber auch typisch Deutsche Küche und internationale Genüsse erleben – es gibt für jeden die passende Inszenierung, versprochen!

Treten Sie ein in die Welt der regionalen Genüsse der Vulkanregion Vogelsberg.

www.der-vulkan-kocht.de

REGIE am Herd:

01

Landgasthof Zur Post

Zum See 10 | 36399 Nieder-Moos
Te. (0 66 44) 295
info@gasthofzurpost-nieder-moos.de
www.gasthofzurpost-nieder-moos.de

Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel
02.09.-02.10.	03.10.-08.11.	02.09.-08.11.	01.10.-08.11.

02

Hotel Restaurant Jöckel H★★★Superior

Zum See 5 | 36399 Nieder-Moos
Tel. (0 66 44) 343
rezeption@hotel-joeckel.de
www.hotel-joeckel.de

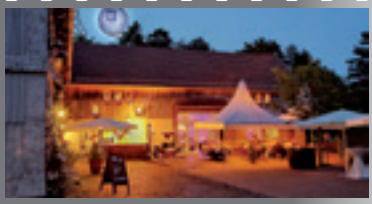
Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel

03

Deutsches Haus und Wilder Mann

Fuldaer Str. 5 | 35355 Grebenhain/Bermutshain
Tel. (0 66 44) 12 34
info@daesch.de
www.daesch.de

Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel



04

Posthotel Johannesberg H***

Bahnhofstraße 39 | 36341 Lauterbach
Tel. (0 66 41) 40 26
info@posthotel-johannesberg.de
www.posthotel-johannesberg.de

Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel
01.09.-13.09.	19.10.-15.11.	14.09.-04.10.	14.09.-04.10.

Landgasthaus Jägerhof

Hotel – Restaurant – Wurstmanufaktur
Hauptstraße 9 | 36341 Lauterbach/Maar
Tel. (0 66 41) 96 56-0
info@jaegerhof-maar.de
www.jaegerhof-maar.de

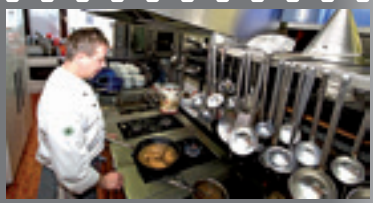
Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel

Landgasthof Porta

Im Ort 5 | 36110 Schlitz/Pfordt
Tel. (0 66 42) 40 08-0
heinz.riepl@gmx.de
www.landgasthof-porta.de

Lamm	Wild	Kartoffel	Apfel

Weitere Spezialitäten: Vogelsberger Rotes Höhenvieh



REGIE am Herd:

07

Gasthaus Graulich

Hintergasse 8 | 36318 Schwalmtal/Rainrod
Tel. (0 66 38) 362
info@gasthausgraulich.de
www.gasthausgraulich.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

Weitere Spezialitäten: Kürbis, Kräuter, Linsen

08

Hotel Zur Schmiede

Ziegenhainer Str. 26 | 36304 Alsfeld/Eudorf
Tel. (0 66 31) 79 38 30
info@zur-schmiede.de
www.zur-schmiede.de

Lamm | **Wild** | Kartoffel | Apfel

09

Landgasthaus Schäferhof H★★★Superior

Ziegenhainer Str. 30 | 36304 Alsfeld/ Eudorf
Tel. (0 66 31) 96 60-0
info@hotel-zum-schaeferhof.de
www.hotel-zum-schaeferhof.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

Landhotel Gärtner H★★★

10

Bahnhofstr. 116 | 35325 Mücke/Flensungen
Tel. (0 64 00) 95 99-0
info@landhotel-gaertner.de
www.landhotel-gaertner.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

Weitere Spezialitäten: Kürbis

Landhotel Waldhaus

11

An der Ringelshöhe 7 | 35321 Laubach
Tel. (0 64 05) 91 40-0
info@landhotel-waldhaus.de
www.landhotel-waldhaus.de

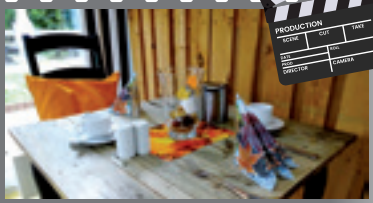
Lamm | Wild | ~~Kartoffel~~ | ~~Apfel~~

Café-Restaurant Vogelpark Schotten

12

Vogelsbergstr. 212 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 60 09-144
www.vogelpark-schotten.de

~~Lamm~~ | Wild | Kartoffel | Apfel



REGIE am Herd:

13

CaRe – Café, Bistro, Restaurant

Parkstraße 10 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 987 61 35
willkommen@care-schotten.de
www.care-schotten.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

14

Restaurant Taufsteinhütte

Hoherodskopfstraße 2 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 23 81
info@taufsteinhuette.de
www.taufsteinhuette.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

15

Hoherodskopfklause

Am Hoherodskopf 14 | 63679 Schotten
Tel. (0 60 44) 81 81
hoherodskopfklause@daesch.de
www.daesch.de

Lamm | Wild | Kartoffel | Apfel

Landgasthof Kupferschmiede G★★★

16

Mühlstraße 10 | 63679 Schotten/Rainrod
Tel. (0 60 44) 98 00 00
info@landgasthof-kupferschmiede.de
www.landgasthof-kupferschmiede.de

Lamm	**Wild** 03.10.-31.10.	Kartoffel	Apfel

Landgasthaus Zur Birke H★★★Superior

17

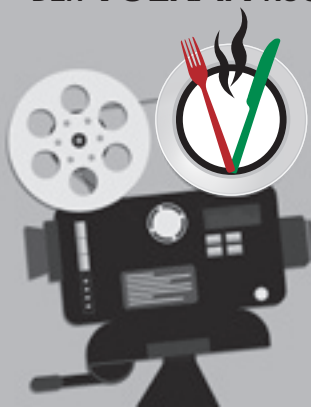
Niddergrund 7 | 63679 Schotten/Burkhards
Tel. (0 60 45) 45 37
info@zur-birke.com
www.zur-birke.com

Lamm	**Wild** 15.10.20-02.21	Kartoffel	Apfel

DER **VULKAN** KOCHT!

PREMIERE STAFFEL 1

ab 01.09.2020



Saisonstart Herbstspezialitäten

Vorhang auf für regionale Stars!

Unsere Gastronomen bieten bis zum 8. November 2020 typische Gerichte und kreative Ideen rund um Wild, Lamm, Kartoffel und Apfel an.

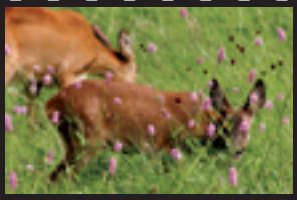
FRISCH AUS DEM WALD

Der Vogelsberg ist eine Kulturlandschaft. Eine Naturlandschaft, die seit Jahrhunderten durch den Menschen geprägt wird. Daher bewahrt der Vogelsberg seine Einzigartigkeit aus abwechslungs- und artenreicher Natur. Das bedeutet aber auch eine große Verantwortung für die Zukunft.

Um den Wald zu schützen und zu erhalten, muss sich dieser natürlich verjüngen. Natürlicher Aufwuchs unter Altgehölz sorgt für vitale und an den Standort angepasste Pflanzen. Nur ein ausgewogenes Verhältnis von Wald und Wild erhält den Naturraum, Heimat unzähliger Pflanzen und Tiere.

Die Vogelsberger Wälder sind reich an Wildtieren. Die zu beobachtenden Wildtiere reichen vom Rothirsch über Damwild, Reh, Wildschwein, Fuchs, Dachs, Wiesel bis zum Waschbär. Mit etwas mehr Glück kann man auf Muffelwild, Marder und Hermelin einen Blick erhaschen.

Die abwechslungsreiche Landschaft mit ausgeprägten Rückzugsorten ist überdies wieder Heimat für Wildkatze und Luchs. Diese lassen sich nicht blicken, aber man kann ihre Spuren entdecken oder sie mit geschultem Ohr hören.



WILDFLEISCH

natürlich – ehrlich – nachhaltig

Es ist Wildsaison. Wildbret, regional, und von höchster Qualität. Örtliche Jäger beliefern die Gastronomen mit Wild aus den Vogelsberger Wäldern. Der sehr vielfältige Naturraum mit sich abwechselnder Landschaft aus Wald, Hecken, Wiesen, Weiden, Äckern und Wasser bieten dem Wild einen idealen Lebensraum. Daher ist der Wildbestand sehr ausgeprägt und zahlreich. Die fruchtbaren Vulkanböden bieten den heimischen Wildtieren ganzjährig ein breites Spektrum an Kräutern, Gräsern, Knospen und Früchten. Durch Ruhebereiche für das Wild in den Wäldern und behutsame Wegeführung lebt das Wild stressfrei in Abgeschiedenheit. Das ist die beste Grundlage für gesunde, starke Wildtiere und qualitativ hochwertiges Wildfleisch.

www.der-vulkan-kocht.de

BLÜHENDE WIESEN & BLÖKENDE SCHAFE

Sonnengelb, himmelblau, silbrig schillernd, apfelgrün, samtig violett, signalrot – so farbenfroh sind die unzähligen Kräuter und Insekten, die die Lebensräume von Bergmähwiesen und Magerrasen zu bieten haben. Eine Oase der Arten- und Ökosystemvielfalt. Durch Holzfällerei und Weidewirtschaft vor hunderten von Jahren von Menschen gemacht und bis heute erhalten. Auf diese Weise ist eine einzigartige Kulturlandschaft entstanden.

Schafe „mähen" diese Wiesen, wo der Landwirt mit seinem Traktor nicht hinkommt. Sie fressen lediglich die frischen Triebe der Pflanzen und halten den Wildwuchs an Sträuchern und Hecken in Grenzen. Durch ihren Tritt sorgen sie für offene Bodenstellen, so dass Pflanzensamen gut keimen können. Über ihr Fell verteilen sie Samen und transportieren Insekten. Die Vielfalt an Pflanzen, Kräutern und wilden Blumen bleibt erhalten. Dazu gehören Waldstorchenschnabel, Habichtskraut, Teufelskralle, Arnika, Wiesenpippau, gewöhnliches Katzenpfötchen und Goldhafer. Zahlreiche Tiere, darunter viele Bienenarten, Schmetterlinge, Reptilien und Laufkäfer und Vögel wie Neuntöter oder Baumpieper, finden hier ihre Heimat.

LAMMFLEISCH

Umweltschutz, der durch den Magen geht

Eine Symbiose aus Landschaftsschutz und Kochkunst versprechen der Genuss vom Lamm. Die vielen Wildkräuter auf Bergmähwiesen und Magerrasen schmecken nicht nur den Schafen gut, sondern verleihen auch dem Fleisch seinen delikaten Geschmack. Und das machen sich die Köche zu Nutzen. Außerdem ist das zarte und magere Fleisch ein wertvoller Vitamin- und Nährstofflieferant. Es enthält eine große Menge des wichtigen Vitamins B12 sowie wertvolle Proteine, Natrium, Calcium, Eisen und Kalium.

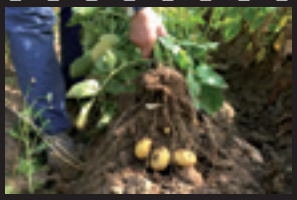
Wer den Gaumenschmaus mit einem Ausflug verbinden möchte, erkundet auf Erlebnisführungen die Natur oder zahlreiche Fachwerkstädtchen der Vulkanregion Vogelsberg.

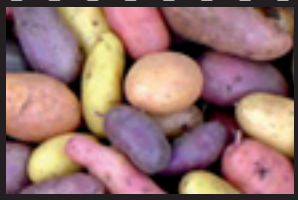
www.der-vulkan-kocht.de

GESCHMACK DURCH HANDARBEIT

Kartoffelanbau im Vogelsberg ist schon eine Herausforderung. Ganz besonders im ökologischen Anbau. Kartoffeln werden hier in eine vielgliedrige Fruchtfolge mit großer Abwechslung integriert und verlangen hohe Ansprüche in der Pflege. Bei der Ernte finden traditionelle Techniken Anwendung. Vollautomatisierte Erntemaschinen können in der abwechslungsreichen Mittelgebirgslandschaft des Vogelsberges nicht eingesetzt werden. Kleine Maschinen sorgen für eine schonende Ernte. Handverlesene Kartoffeln gewährleisten beste Qualität. Sortenauswahl, die mineralstoffreichen Basalt-Böden, schonender Anbau und arbeitsintensive Bearbeitung bestimmen den intensiven Geschmack der Vogelsberger (Bio-)Knolle.

Die „Blaue Anneliese" stellt eine optische und geschmackliche Rarität in der Kartoffelvielfalt dar. Die festkochende, ovale Knolle fällt vor allem durch ihre intensive blaue Schale und das blaue Fleisch auf. Ihr angenehm kräftiges Aroma eignet sich bestens zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten. Allerdings ist sie bei der Ernte nur schwer aufzufinden, da sie sich gerne hinter den graublauen Basaltsteinen versteckt.





KARTOFFEL,

die tolle Knolle aus Vogelsberger Basalt-Böden

Genau wie bei guten Weinen, spielt der Boden beim Kartoffelanbau eine besondere Rolle. Die mineralstoffreichen Böden des Vogelsberges verleihen den Kartoffeln eine intensive Geschmacksnote. Das machen sich die Vogelsberger Landwirte zu Nutze. Denn wenn eine Kartoffel gut schmeckt, dann geizt sie mit Ertrag. Ist eine Kartoffelsorte ertragreich, dann leidet oft das Aroma. Und da der Vogelsberg keine Hochertragsregion ist, wählen die Landwirte besonders aromatische Sorten, da die steinigen Vogelsberger Basalt-Böden den Geschmack zusätzlich verstärken. Das Ergebnis schmeckt man!

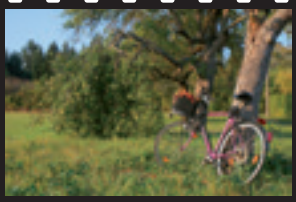
www.der-vulkan-kocht.de

ERHALT DER STREUOBSTWIESEN

Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild. Es ist wichtig, diese zu erhalten. In den letzten Jahren sind viele Streuobstbestände aufgrund von Windwurf, Überalterung oder durch die trockenen Sommer stark dezimiert worden.

Es ist dringend erforderlich, die entstandenen Lücken in Streuobstbeständen wieder zu schließen und diese nicht größer werden zu lassen. Der Vogelsbergkreis fördert deshalb die Anpflanzung von Hochstämmen in bestehenden Streuobstbeständen und Obstbaumalleen, aber auch die Neuanlage von Streuobstwiesen aus Mitteln der Hessischen Biodiversitätsstrategie, um dieses prägende Element des Landschaftsbildes zu erhalten bzw. wiederherzustellen.

Doch nicht nur optisch haben die Fruchtbäume ihren Reiz, sie sind auch wertvoller Lebensraum für Flora und Fauna. Die Streuobstwiesen erhalten eine Vielzahl an teils sehr alten und raren Apfelsorten wie „Kaiser Wilhelm", die unsere heimischen Gastronomen und Erzeuger zu köstlichen Gerichten und Produkten verarbeiten.



APFEL

Köstlich regional direkt von den Streuobstwiesen

Ein wertvoller Lebensraum für Insekten, Vögel und Wiesenpflanzen sind die Streuobstwiesen. Vögel finden hier ihren Nistplatz und ihre Nahrung. Feldsperling, Gartenrotschwanz und Neuntöter sind nicht die Einzigen, deren Ruf erklingt. Zwergfledermäuse oder Erdkröten sind in der Dämmerung zu beobachten. Wild- und Honigbienen, Schmetterlinge sowie Käfer fühlen sich hier besonders wohl.

Streuobstwiesen prägen vielerorts das Landschaftsbild des Vogelsberges. Typisch für ein Mittelgebirge finden sich hier kleine, ortsnahe Streuobstbestände, die hauptsächlich der Selbstversorgung dienen. Gemeinsam mit den charakterbildenden Lesesteinwällen und Heckenbeständen bieten sie ideale Bedingungen für Eidechse, Haselmaus und Igel.

WILDFLEISCH ...

... ist Artenschutz und Landschaftspflege, denn gut ausgebildete Jäger schießen behutsam nur das, was in der Überzahl vorhanden ist und Schaden in Flora und Fauna anrichten könnte. Frisch aus den heimischen Wäldern werden die regionalen Gastronomen mit bestem Wildbret beliefert.

Die ausgewogene Ernährung sowie der stressfreie Lebensraum Wald bringen gesunde, starke Wildtiere hervor, deren Fleisch qualitativ sehr hochwertig ist. Das Wild bewegt sich ganzjährig frei in der Natur und äst frische Kräuter, Gräser, Knospen und Früchte. Wildbret enthält daher weniger Fett und mehr Muskelgewebe als Rind- und Schweinefleisch. Zudem ist Wildbret reich an Eiweiß, Vitaminen der B-Gruppe und Spurenelementen Zink, Eisen und Selen. Sein hoher Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist wichtig für den Sehapparat und das Herz-Kreislaufsystem. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren im Wild ist übrigens fast so hoch wie in Lachs, selbst nach dem Kochen oder Braten!

WILD-PRODUZENTEN:

Hessen Forst Romrod
Zeller Str. 14 | 36329 Romrod
Tel. +49 (0) 6636-917930
Hans-Juergen.Rupp@forst.hessen.de
www.hessen-forst.de

Hessen Forst Schotten
Karl-Weber-Str. 2 | 63679 Schotten
Tel. +49 (0) 6044-911611
berndt.ott@forst.hessen.de
www.hessen-forst.de

Jagdverein Alsfeld e.V.
Rittergasse 5 | 35327 Ulrichstein
Tel. +49 (0) 172-6236767
info@jagdverein-alsfeld.de
www.jagdverein-alsfeld.de

Jägervereinigung Lauterbach e.V.
Christina Pilz
Auf der Heid 15 | 36110 Schlitz Willofs
Tel. + 49 (0) 6642-4062827
Jaegervereinigung-Lauterbach@web.de
www.jaegervereinigung-lauterbach.de

SCHAFZUCHT ...

... dient dem Erhalt der schützenswerten Kulturlandschaft, des Berufszweigs des Schäfers und der traditionellen Erzeugung hochwertiger regionaler Lebensmittel. Durch den Kauf dieser Produkte unterstützt man Schäfer und Landschaftspflege. Die Schafhalter und -züchter des Vogelsbergs sind in dem Schafhalterverein Vogelsberg e.V. organisiert und fühlen sich einer artgerechten Tierzucht und Landschaftspflege verpflichtet. Mit dem Kauf und Verzehr von Lammfleisch fördern Sie den Umweltschutz und erwerben dabei eine regionale Delikatesse mit dem Geschmack nach Kräutern der Bergmähwiesen.

LAMMFLEISCH-PRODUZENTEN:

Informationen und Verkaufsinfo:
Schafhalterverein Vogelsberg e.V.
Vorsitzender: Wolfgang Pschierer
Tel. +49 (0) 171-5 075771
wpschierer@hotmail.de

ERDÄPFEL ...

... so werden Kartoffeln landläufig gerne genannt. Das Wort stammt vom lateinischen „malum terrae" – ein Begriff für Früchte, die im oder auf dem Boden wachsen, wie Melonen, Kürbisse oder Gurken. Auch in anderen Sprachen spricht man vom Apfel der Erde – z.B. in Frankreich, wo man „pomme de terre" isst, oder in Holland, wo der Erdapfel „Aardappel" genannt wird.

Der Begriff „Kartoffel" stammt tatsächlich vom italienischen „tartufolo" ab, was „kleiner Trüffel" bedeutet und nicht nur optische Ähnlichkeit vermuten lässt, sondern auch Wertschätzung gibt. Denn für viele Generationen von Europäern ist die Kartoffel seit ihrer Einführung aus Südamerika Mitte des 16. Jahrhunderts zum Grundnahrungsmittel geworden und daher äußerst wertvoll.

Bei den Kartoffel-Produzenten der Region können Sie sich direkt ab Hof mit den besten Vogelsberger Bio-Kartoffeln eindecken und so ein echtes Vogelsberger Original mit nach Hause nehmen.

KARTOFFEL-PRODUZENTEN:

Bauernhof Hamel | Hamel-Eckstein GbR
Dr. Peter Hamel
Windhäuserstr. 23
36318 Schwalmtal-Storndorf
Tel. +49 (0) 6630/919013
peter.hamel@web.de

Bauernhof Schad |Schad GbR
Jan Schad
Aussiedlerhof 2 | 36367 Wartenberg
Tel. +49 (0) 6641-63733
Mobil +49 (0) 160-8436519
jan.schad@t-online.de

Hof Lorenzen
Jens und Dörte Lorenzen
Seeburgstr. 35 | 36110 Schlitz-Üllershausen
Tel. +49 (0) 6642-9110361
demeter@hoflorenzen.de
www.hoflorenzen.de

Hof Haberlach | Haberlach Hamacher GbR
Christine Haberlach und Judith Hamacher
Ober-Gleener-Str.1
36320 Kirtorf-Heimertshausen
Mobil +49 (0) 176-20481147

Roman Kessler
Am Welsbach 43 | 36325 Feldatal-Kestrich
Tel. +49 (0) 6637-9185584
kessler.feldatal@gmx.de

Siegfried Schmelz
Vogelsbergstraße 151
36341 Lauterbach-Blitzenrod
Tel. +49 (0) 6641-7812
harvey@lautermusic.de

Krofte – Biohof Faust
Manfred Faust
Lochgasse 4 | 36137 Großenlüder-Müs
Tel. +49 (0) 6648-629120
kroftemanfred@gmx.de

„PARADIESFRUCHT“ ...

... ist ein Synonym für den Apfel, denn er ist das Sinnbild der Verführung: Herrlich süß und erfrischend kann man ihn aus der Hand vernaschen. Alte und neue Sorten mit vielfältigen Geschmacksrichtungen versprechen Abwechslung beim Genuss. Unzählige Rezepte, ob als süßer Nachtisch oder fruchtiger Begleiter von herzhaften Speisen, nehmen sich des Apfels an.

Die Vogelsberger Gastronomen wissen nur zu gut, wie die feinen Aromen ideal zur Geltung kommen, denn die meisten ernten ihre Äpfel auf der eigenen Streuobstwiese oder im privaten Garten. Mehr Liebe kann man in die eigenen Produkte nicht stecken. Und das schmeckt man!

Ein Stück Vogelsberger Paradies in Form von Äpfeln und Produkten können Sie bei nachfolgenden Produzenten erwerben und zuhause genießen.

APFEL-PRODUZENTEN:

Michael Bastian
Hauptstraße 7 | 35325 Mücke-Flensungen
Tel. +49 (0) 6400-8401
bastian.werbeagentur@t-online.de

Achim Fey
Obergasse 21 | 36341 Lauterbach
Mobil +49 (0) 1704847572

Manfred Link
Friedhofweg 4 | 36110 Schlitz-Pfordt
Tel. +49 (0) 6642-1069
Mobil +49 (0) 160-95728304
manfredlink2@web.de

ÖKOLANDBAU MODELLREGION VOGELSBERG

Der Vogelsberg präsentiert sich ursprünglich naturbetont. Landwirtschaftlich geprägt. Mit einem Anteil von 23 Prozent ökologisch bewirtschafteter Fläche nimmt der Vogelsbergkreis einen Spitzenplatz ein. Damit erreicht er schon fast den im Ökoaktionsplan Hessen bis 2025 angestrebten Flächenanteil von 25 Prozent. Zusätzlich werden noch etwa neun Prozent als extensives Grünland bewirtschaftet.

Kartoffelanbau im Vogelsberg ist eine Herausforderung, insbesondere im ökologischen Anbau. Die Ökolandbau Modellregion fördert den Anbau der Vogelsberger Knollen, denn obwohl im Vogelsberg bereits auf knapp einem Viertel der landwirtschaftlichen Fläche Ökolandbau betrieben wird, ist der Anbau von Kartoffeln in den letzten Jahren zurückgegangen.

Dennoch gehören Kartoffeln zum Vogelsberg wie der Basalt, finden sie sich doch in allen traditionellen Gerichten wie „Beutelches" oder „Kartoffelwurst" wieder. Daher wird die Vernetzung der Bio-Landwirte und Gastronomen im Rahmen **DER VULKAN KOCHT** gefördert. So werden die regionalen hochwertigen Bio-Kartoffeln zu schmackhaften Gerichten veredelt.

Neben dieser Aufgabe widmet sich die Ökolandbau Modellregion Vogelsberg dem Aufbau und Ausbau weiterer Kooperationen zwischen Landwirten und Verarbeitern. Weitere Schwerpunkte liegen in der Vernetzung der Landwirte untereinander sowie der Organisation von Infoabenden und Workshops, der Öffentlichkeitsarbeit und dem Dialog zwischen Landwirten und Verbrauchern. Weitere Informationen finden Sie unter: **www.oekomodellregionen-hessen.de**

Ökolandbau
Modellregion VOGELSBERG

VOGELSBERGER SPEZIALITÄTEN für zuhause

Die Vulkanregion Vogelsberg hält viele Besonderheiten und Spezialitäten für Sie bereit. Hinter **„Vogelsberger Entdeckungen"** verbirgt sich eine Sammlung von regionalen Erzeugern und Vermarktern mit hochwertigen Produkten.

www.vogelsberger-entdeckungen.de

Im Landkreis Gießen sind Anbieter mit Vogelsberger Spezialitäten in der Broschüre „Gutes aus der Region" gelistet: https://bit.ly/32qHMOC

Bei über 200 Produkten, die mit dem Signet **„Vogelsberg ORIGINAL"** gekennzeichnet sind, können Sie sicher gehen, ein echtes Stück Vogelsberg zu erwerben.

www.vogelsberg-original.de

Vor der heimeligen Kulisse Vogelsberger Traditionsorte können Sie direkt vom Erzeuger oder Produzenten kaufen. Oder besuchen Sie einen unserer zahlreichen

Regionalmärkte:

- **Bauernmarkt in Homberg (Ohm):**
  alle 2 Wochen an den ungeraden Kalenderwochen samstags
- **Regionalmarkt an der Vogelschmiede:**
  Grebenhain-Herchenhain, März bis Oktober, jeden 2. Sonntag im Monat
- **Bio-Regionale Feierabendmarkt Alsfeld:**
  Donnerstags 16-20 Uhr
- **Fealler Bauern- und Spezialitätenmarkt in Groß-Felda:**
  von April bis Dezember jeden 3. Freitag im Monat
- **Glentalmarkt in Kirtorf:**
  jeden 2. Samstag im Monat
- **Feierabendmarkt in Schotten:**
  jeden Freitag 15:00 bis 20:00 Uhr am Alten Rathaus und am Europaplatz
- **Lauterbacher Regionalmarkt:**
  von Mai bis November jeden1. Samstag im Monat
- **Wochenmärkte:**
  dienstags: Wartenberg-Landenhausen
  mittwochs: Lich
  donnerstags: Hungen, Lauterbach, Laubach, Schlitz
  freitags: Alsfeld, Grünberg, Lauterbach-Wallenrod

01.09.–08.11.2020

DER VULKAN KOCHT!

Ausgerichtet von der Aktionsgemeinschaft Vogelsberger Gastronomen, die sich der regionalen Produkte und traditionellen Gerichten aus Überzeugung annehmen und diese herzhaft bis feinsinnig, bodenständig bis neu interpretieren.

Aktionsgemeinschaft DER VULKAN KOCHT
c/o Region Vogelsberg Touristik GmbH
Am Vulkaneum 1 | 63679 Schotten
Tel. +49 (0) 6044-966930
info@vogelsberg-touristik.de
www.vogelsberg-touristik.de

VULKANREGION VOGELSBERG

Veranstaltungen zu DER VULKAN KOCHT – immer der aktuellen Situation angepasst:

www.der-vulkan-kocht.de