



NATURPARK
HABICHTSWALD



Das herbstliche
Genießerevent
in der Region
+ Gewinnspiel!

vom 18.09. bis 14.11.2021

„WILDEWOCHEN“ 2021

Das Habichtswaldschwein – der regionale Wildgenuss!

Grüne Heimat
NORDHESSEN



*Liebe Leser:innen,
liebe Gäste,*

es wird wieder wild im Habichtswald. Die Wilden Wochen haben als kulinarische Veranstaltungsreihe nun schon eine lange Tradition. Hier verbinden sich auf einzigartige Weise

heimische Produkte mit echter Kochkunst und Gastfreundschaft. Die besten Stücke vom Habichtswaldschwein warten auf Genießer und Entdecker der nordhessischen Küche. Ergänzt mit den erntefrischen Produkten aus Feld und Garten.

Die Wilden Wochen zeigen, dass hier im Habichtswald regionale Küche kreativ, überraschend und vor allem lecker ist. Dazu trägt die

kulinarische Initiative den Gedanken der Nachhaltigkeit in unsere Gastronomie. Kurze Lieferwege und regionale Lieferketten, die für mehr Umsatz und Ertrag in den heimischen Betrieben sorgen, stehen im Mittelpunkt der Initiative und zeigen wie leicht es sein kann, unsere Region mit allen Sinnen zu genießen.

Ob nach einer gemütlichen Radtour, einer ausgedehnten Wanderung durch den Habichtswald, beim Dinner zu zweit oder im Rahmen einer Familienfeier – die Partnerbetriebe der Wilden Wochen tischen für jeden Geschmack und Anlass das Richtige auf.

So machten es auch schon die Brüder Jakob und Wilhelm Grimm.

Sie entdeckten auf ihren Streifzügen durch die Region nicht nur die wunderbaren Märchen, die heute zum Weltdokumentenerbe der Menschheit zählen. Zudem kehrten Sie in Gasthäusern ein und ließen sich verköstigen. So zieht sich seit mehr als 200 Jahren eine kulinarisch-märchenhafte Geschichte durch unsere GrimmHeimat NordHessen – eine Geschichte, die Sie heute neu interpretiert genießen können. Wir wünschen Ihnen märchenhafte kulinarische Entdeckungen und einen guten Appetit.

Ute Schulte
GrimmHeimat NordHessen
RegionalmanagementNordhessen GmbH

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--------------------------------------|----|-----------------------------|----|
| 1.0 Vorwort | 2 | 3.3 Gasthaus Henze | 16 |
| 1.1 Inhalt | 3 | 3.4 Bergcafe Friedrichstein | 17 |
| 1.2 Das Habichtswaldschwein | 4 | 3.5 Herkules Terrassen | 18 |
| 1.3 Die kulinarische Entdeckerkarte | 5 | | |
| 1.4 Der Naturpark Habichtswald | 6 | Wilde-Wochen-Gewinnspiel | 19 |
| 2.0 Partnerbetriebe | | 3.6 Hotel Grischäfer | 21 |
| 2.1 Landfleischerei Döring/Waldladen | 8 | 3.7 Hessischer Hof | 22 |
| 2.2 mmh Bio/Martin Theisinger | 9 | 3.8 Kasseler Hof | 23 |
| 2.3 Forst- & Jagdbetrieb Jordan | 10 | 3.9 Zum Schiffchen | 24 |
| 2.4 Landfleischerei Koch | 11 | 3.10 Weissenstein | 25 |
| 3.0 Eine kulinarische Reise | | 4.0 Impressum | 26 |
| 3.1 Genussrestaurant Habichtswald | 12 | | |
| 3.2 Ehlener Poststuben | 13 | | |
| Veranstaltungskalender | 14 | | |

Seit über 30 Jahren
kompetent und freundlich!



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

Schluckspecht Weinhandlung

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



GUTSCHEIN

Wilde Wochen-Wein 2021

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 18.09. – 14.11.2021:

• 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.



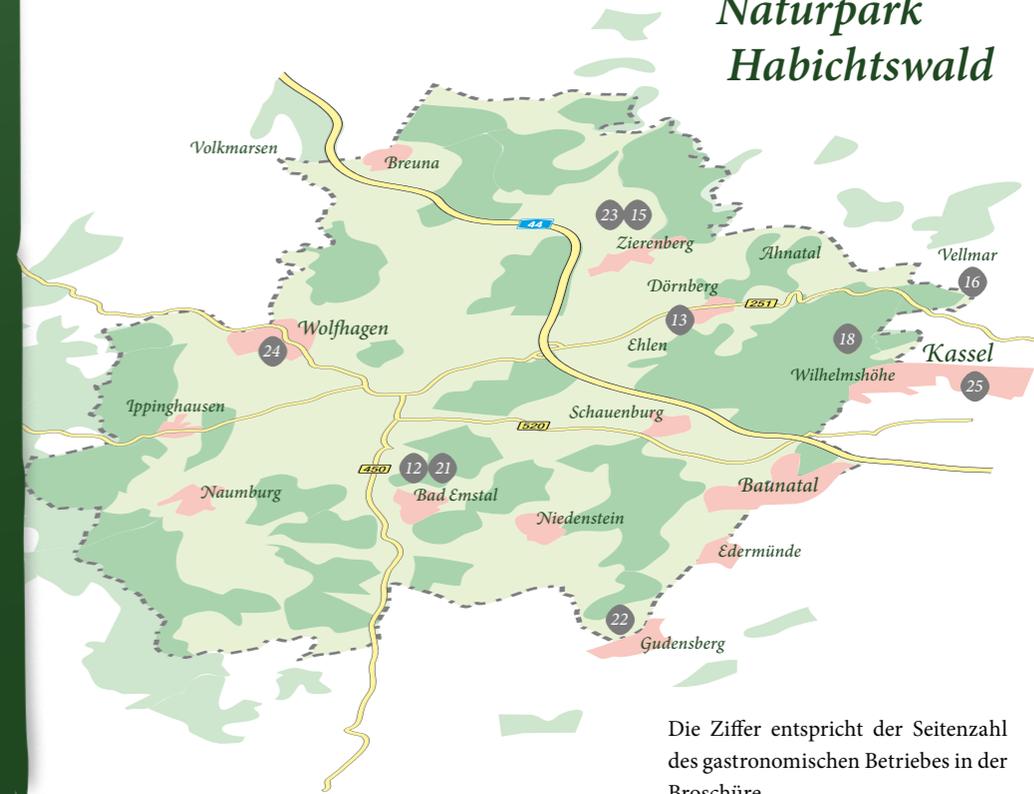
Weitere Infos unter:
www.naturpark-habichtswald.de/essen-trinken/wilde-wochen

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 die Ausstellung im Naturparkzentrum Wissenswertes zu den Themen Geologie, Geschichte und Naturschutz im gesamten Naturparkgebiet zeigt. Viele Mitmachaktionen zum Anfassen machen das Angebot für „Groß und Klein“ zum Erlebnis. Neben interessanten Dioramen gibt es regelmäßig Wechselausstellungen und Medienpräsentationen, die den Besuch lohnenswert machen.

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 wie z. B. Wildschweinstracke, Wildschweinschinken, Wildschweinsalsiccia und Wildschweinpattys 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
Tel.: 05606 5318226
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 Bocksgeil?

Der Basaltkegel mit dem ungewöhnlichen Namen ist vom Wanderparkplatz „Bilsteinblick“ zwischen Edermündebesse und Niedenstein zu erreichen. Von ihm aus bietet sich ein fantastischer Blick über den nördlichen Chattengau.

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



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



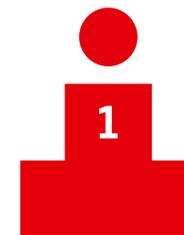
Wir sind eine handwerkliche Wurst-Manufaktur, die sich der Kultur und der Geschichte der echten nordhessischen Ahlen Wurst verpflichtet fühlt. Unsere Spezialitäten stammen aus unserem berühmten Wilhelmsthaler Wurstehimmel. So nennen wir unsere Reifekammern auf dem Dachboden unseres Fachwerkhauses. Wie 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.wurstehimmel.shop

Landfleischerei Koch –
Wilhelmsthaler Wurstehimmel
Mittelstraße 6 | 34379 Calden | Tel.: 05674 6106
www.wurstehimmel.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 neu entworfenen „Genuss-Restaurant Habichtswald“ mit Showküche, kreiert besonders gerne Spezialitäten und Genüsse aus dem Naturpark Habichtswald. Dazu empfiehlt der Gastgeber die saisonale und nur hier erhältliche Getränkespezialität „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
Kissingener Straße 2
34308 Bad Emstal-Sand
Tel.: 05624 509-0
info@emstaler-hoehe.de
www.emstaler-hoehe.de
Kein Ruhetag!
Wir bitten um rechtzeitige
Tischreservierung.

MENÜKARTE

vom 18.9. – 14.11.2021

Raviolo vom Habichtswaldschwein
mit Eigelb | Steckrübens vinaigrette | Tannennadelöl |
Spitzmorcheln

Consommé vom Habichtswaldschwein
mit eigenem Strudel | Möhre |
Pastinake | Sherrykaviar

Geschmorte Keule vom Habichtswaldschwein
mit Möhre | Sellerie | kleines Gemüse |
Wirsingköpfchen | Kürbisgnocchi

Gebratener Rücken
vom Habichtswaldschwein
mit Schwarzwurzel | geröstetes Wurzelgemüse |
Rosenkohl | Kartoffelrisotto

Ragout vom Habichtswaldschwein
mit Pappardelle | Tomate | Rotwein | Manchego

Unser Tipp!

„Whisky- & Wildwanderung“
mit Mönch Gorgo“ | Edition 2

Das märchenhafte Eventerlebnis „Whisky- & Wildwanderung“ zeigt Ihnen sagenhafte Orte Nordhessens. Mit Rucksack und Wanderschuhen ausgerüstet, lauschen Sie atemberaubenden Geschichten die von der Region, der Natur und den Märchen des Habichtswalds erzählen. Ein begleitetes 4-Gänge Menü erwartet Sie an ungewöhnlichen Rastplätzen. Tauchen Sie ein in die Welt des Whiskys und erleben Sie ein kulinarisches Event der Extraklasse.

Sa., 9. Oktober, 16.30 Uhr, 95 € pro Person

Getränke-Tipp:
Süffiges Habichtswälder Herbstbräu – nur saisonal erhältlich!



Gasthof Ehlerer Poststubben
Kasseler Straße 11
34317 Habichtswald Ehlen
Tel.: 05606 599580
Fax: 05606 5995858
ehlererpoststubben@t-online.de
www.ehlerer-poststubben.de
Öffnungszeiten:
Mi. – So.: ab 17:30 Uhr
So.: 11:30 – 14:30 Uhr &
ab 17:30 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag

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

Von außen ein wunderschönes Fachwerkhaus 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 18.9. – 14.11.2021

Wildschweinessenz vom Habichtswaldschwein
mit Schinkenschöberl

Dim Sum mit Habichtswaldschwein
auf pikantem Linsensalat

Wildschweinragout vom Habichtswaldschwein
mit orientalischen gewürzten Salzzitronen |
Cranberries | Kartoffelkloß

Habichtswaldschweinschnitzel
in der Rosmarinpanade mit Rote Bete Hummus |
Süßkartoffelpommes

Zweierlei von der Zwetschge
Sorbet und Kompott | Salzkaramell-Popcorn

Das Markenzeichen



Das Holzwildschwein ist die Erkennungs-
marke der „Wilden Wochen“.
In jedem teilnehmenden Restaurant
ist ein Schwein in dekorativer Weise
ausgestellt. Hergestellt wurden die
aus Pappelholz gefertigten Holzwild-
schweine mit der Motorsäge.

Wilde Wochen Veranstaltungen 2021 vom September bis Oktober



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



Fr., 17. September, 16 Uhr Försterwanderung „Der Habichtswald anno 2021“

Unter der Führung von Arne Stille ergeben sich auf über 8 km Strecke häufig neue Waldbilder – bedingt durch Zwangsnutzungen nach trockenheitsbedingten Borkenkäfermassenvermehrungen. Aber auch geologische Besonderheiten liegen an der Wanderstrecke entlang Bilsteinklippen, Bismarckturm und Teufelsmauer. Bitte denken Sie an festes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung und eine Rucksackverpflegung.

Veranstalter: Theodor Arend und Dr. Britta Winterhoff
Preis: kostenlos
Treffpunkt: Wanderparkplatz Ziegenkopf, 34131 Kassel
Anmeldung: erforderlich unter Forstamt Wolfhagen, Tel.: 05692 9898-0



Sa., 18. September, 19 Uhr Von der Streuobstwiese bis zum Steilhang Regionale Wild- und Weinverkostung

Es erwartet Sie ein exklusives 5-Gang-Menü inklusive Weinprobe mit der Weinhandlung Schluckspecht. Das Team vom Gasthaus Henze kocht mit Herz und Leidenschaft für Sie. Seien Sie gespannt auf Habichtswaldschweinchips, Habichtswaldschwein-Ravioli mit Steinpilzen, Habichtswaldschwein-Rücken, Wildkräutersalat mit Habichtswaldschweinschinken u. v. m.

Veranstalter: Gasthaus Henze und Weinhandlung Schluckspecht
Teilnehmer: max. 16 Personen
Treffpunkt: Gasthaus Henze, Holländische Strasse 149, 34246 Vellmar
Preis: 89,90 € pro Person
Anmeldung: Verbindliche Voranmeldung & Vorkasse bis 11.9. unter: Tel.: 0561 47505675



Sa., 25. September, 13 Uhr Wanderung durch den Kirchberger Forst | Mit Einkehr

Bei dieser Wanderung berichten Revierbesitzer Jörg Ludwig Jordan und Revierförster und Berufsjäger Arne Stille 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: Arne Stille, Tel.: 0172-5700937, Mail: forstbetrieb.jordan@gmail.com



So., 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. 27)
Preis: 30 € pro Person inkl. Verköstigung
Anmeldung: bis Do., 30. Sep. bei der Weinhandlung Schluckspecht, Tel.: 0561 12628, Mail: info@schluckspecht.de



Sa., 9. Oktober, 16:30 Uhr Der Wald ein Festmahl und ich 2. Genusswanderung mit Mönch Gorgo

Das märchenhafte Eventerlebnis „Whisky- & Wildwanderung“ zeigt Ihnen sagenhafte Orte Nordhessens. Mit Rucksack und Wanderschuhen ausgerüstet, lauschen Sie atemberaubenden Geschichten die von der Region, der Natur und den Märchen des Habichtswalds erzählen. Ein begleitetes 4-Gänge Menü erwartet Sie an ungewöhnlichen Rastplätzen. Tauchen Sie ein in die Welt des Whiskys und erleben Sie ein kulinarisches Event der Extraklasse.

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: 95 € pro Person
Anmeldung: erforderlich bis Do., 30. Sept., Parkhotel Emstaler Höhe, Tel.: 05624 509-0



„Regionale Gastlichkeit mit Herz und Leidenschaft ...“

Mit dem Gasthaus Henze in Obervellmar am Rande des Habichtswaldes hat sich Familie Ullrich ihren persönlichen Traum erfüllt. Regionale Gastlichkeit mit Herz ist das Leitthema, wonach Anett und Ralf ihre Gäste verwöhnen möchten. Regionale Lieferanten mit kurzen Lieferwegen und völlige Transparenz dessen, haben sie sich dabei auf die Fahne geschrieben.



Gasthaus Henze Vellmar
Familie Ullrich
Holländische Strasse 149
34246 Vellmar
Tel.: 0561 47505675
gasthaus-henze@web.de
Öffnungszeiten:
Mi. – Sa.: 17 – 22 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11 – 14 Uhr
und 17 – 22 Uhr
Ruhetag: Montag und Dienstag

MENÜKARTE

vom 18.9. – 14.11.2021



Geschmortes vom Habichtswaldschwein

Dunkelbiersoße |
Rotkraut | Serviettenknödel



Bratwurst vom Habichtswaldschwein

Bayrisch-Kraut | Bratkartoffeln



Habichtswälder Wildschweinschnitzel

Pilzrahmsauce | Kartoffelspalten | Schmandsalat



Walnusseis

Hessenpraline | Rote Grütze



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



„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.



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

MENÜKARTE

vom 27.9. – 14.11.2021

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.



HERKULES TERRASSEN
CAFE · RESTAURANT · EVENTS

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

„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.

WILDGERICHTE

in der Zeit von 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr
vom 4.10 – 14.11.2021



„Crème Brûlée“ vom Habichtswaldschwein
an geschmorter Beete & Rote Beete-Sauerrahm-Eis



Geschmorte Wildschweinkeule vom
Habichtswaldschwein an Rotweinreduktion mit
Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln



Duett vom Wildschwein aus dem Habichtswald
Rücken & Bratwurst – mit Schwarzwurzeln in Rahm
und Brezelroulade

Kennen Sie schon, ...



... den Steinhöfer Wasserfall?

Als erstes Wasserkunst-Bauwerk ist er Teil der Wasserspiele im Bergpark Wilhelmshöhe. Seinen Namen verdankt der Wasserfall Karl Friedrich Steinhöfer, Brunneninspektor der hessischen Kurfürsten. Steinhöfer war zuständig für das Wasserleitungsnetz des Hofstaates und wurde von der Bevölkerung liebevoll „Wassergott“ genannt.

Wilde Wochen-Gewinnspiel

Wenn Sie die Wilden Wochen 2021 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 1.12.2021.

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 2021 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-
WOCHE“
2021

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 Wurst, 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
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 18.9. – 14.11.2021

~
**Carpaccio vom
Habichtswälder Wildschweinschinken**
Birnenchutney | Ziegenkäse | Himbeeren |
Feldsalat | Graubrotcrostini

~
**Habichtswälder Wildschweintrüben
vom Grill**
Ofenkürbis | Kräuterrisotto | Haselnuss-
crunch | Schwarze Johannisbeerjus

~
**Zweierlei vom
Habichtswälder Wildschwein**
Medaillon und Raks mit Kräuterkruste
Topinamburpüree | Nuss-Rosenkohlblätter |
Pfannensüßkartoffel | Kandierte Pflaume |
Maderarahm

~
Ragout vom Habichtswälder Wildschwein
Sautierte Pilze | Buttervannilemöhren |
Petersilien-Semmelknödel | Gorgonzola
Preiselbeerbirne



„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
kontakt@hessischer-hof.net
Ruhetag: Dienstag

MENÜKARTE

vom 18.9. – 14.11.2021



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



„Habichtswaldtöpfchen“ Hausgemachte Wildschweinbratwürstchen vom Habichtswaldschwein auf Kartoffel-Preiselbeer-Püree mit gerösteten Zwiebeln



Geschmortes **„Saublatt vom Habichtswaldschwein“** an feiner Schlehensauce, mit Rahmwirsing, hausgemachten Spätzle und gefüllter Birne

Kennen Sie schon, ...



... die *Obernburg auf dem Schlossberg bei Gudensberg?*

Die mehr als 800 Jahre alte Burganlage war einst Sitz der hessischen Gaugrafen. Von hier aus verwalteten sie den Hessengau. Während des Dreißigjährigen Krieges und auch im Siebenjährigen Krieg wurde die Burg stark beschädigt. Heute stehen nur noch Ruinen der einstigen Befestigungsanlage. Wunderschön ist der Blick von der Spitze des Schlossberges. Die Aussicht reicht vom Kellerwald über den Fritzlarer Dom bis zum Söhrewald.



Hotel Restaurant Kasseler Hof
Marktplatz 2
34289 Zierenberg
Tel.: 05606 3281
kasseler.hof@t-online.de
www.kasseler-hof.de
Ruhetag: Montag, 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 18.9. – 10.10. und vom 18.10 – 7.11.2021



Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl



Jagdteller „Hubertus“: kleines Steak vom Habichtswaldschwein und Rehmedaillon in leckerer Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Preiselbeeren und hessischem Schmandsalat



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



Spaghetti mit **Habichtswaldschweinbolognese** an grünem Salat



Leckerer **Apfelpfannkuchen** mit Zimtsahne

Wussten Sie schon, ...



... dass sich der *Habicht fast ausschließlich von kleinen bis mittelgroßen Vögeln und Säugetieren ernährt?*

Er erjagt seine Beute überwiegend aus dem bodennahen Flug oder vom Ansitz aus in einem sehr wendigen Verfolgungsflug direkt auf dem Boden. Dabei werden natürliche Strukturen wie Hecken, Bäume, aber auch Häuser sehr geschickt für einen gedeckten Anflug genutzt.



Hotel & Restaurant „Zum Schiffchen“
mit Kombüse
Hans-Staden-Str. 27
34466 Wolfhagen
Tel.: 05692 9875-0
besucher@hotel-zum-schiffchen.de
www.hotel-zum-schiffchen.de
Öffnungszeiten:
Mo. – Sa.: 17 – 23 Uhr
und So.: 11– 15 Uhr
Mittwoch: Ruhetag im Restaurant
Feiertage: 11 – 15 Uhr
und 17 – 21:30 Uhr
Küche: 11:30 – 14 Uhr
und 17:30 – 21.30 Uhr

„... optimal, regional & wild – Schweine aus unserer Fleischerei!“

Das historische Gasthaus „Zum Schiffchen“ mit haus-eigener Fleischerei wird seit 1935 von Familie Waß-muth betrieben. Die Wilden Wochen erfreuen sich großer Beliebtheit und sind fester Bestandteil des gast-lichen Angebotes, nicht zuletzt weil das traditionsrei-che Gasthaus Wilde-Wochen-Partner der ersten Stun-de ist. Seit 2020 wird das kulinarische Angebot um den Fleischerladen „Kombüse“ mit integriertem Online-Shop ergänzt, in dem u. a. Speisen für außer Haus in Restaurantqualität angeboten werden. Das Habichtswaldschwein wird natürlich regional bezogen.

Auszüge aus unserer Wildkarte*

vom 18.9. – 7.11.2021



Waldpilzrahmsuppe mit Schinkenstreifen



Hausgemachte Wildschweinbratwurst

– aus eigener Fleischerei –



Wildschweinbraten „Habichtswald“

mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne



Habichtswaldschwein-Cordonbleu

gefüllt mit Schinken, Walnüssen und Preiselbeeren

Beilagen jeweils nach Wahl!

Unser Tipp!

Kombüse „Zum Schiffchen“
Außer Haus Verkauf mit Fleischerei



Öffnungszeiten:

Do. bis Di.: 11:30 – 14:30 Uhr
und 17 – 20 Uhr

Hier finden Sie die Speisekarte der Kombüse mit
Online Bestellshop: www.zum-schiffchen.de

Das Restaurant „Zum Schiffchen“ und die „Kom-büse“ sind durch Hessen à la carte zertifiziert.



* Im Aktionszeitraum gibt es eine erweiterte bzw. separate Wildkarte. Gerichte vom „Ha-bichtswaldschwein“ bietet das „Schiffchen“ in kleiner Auswahl ganzjährlich an.



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, evtl

offener Brunch 10 - 14 Uhr

Markt: Di. – Sa. von 10 – 18 Uhr

„Weissenstein – Ökologisch, regional, kreativ“

Wir im Weissenstein haben viel Freude mit Zutaten, die nach Bio-Richtlinien angebaut werden und sai-sonal in unserer Region zur Verfügung stehen. Da-eraus entwickeln wir Rezepturen für abwechslungs-reiche, spannende Menüs. Und das setzen wir auch in den Wilden Wochen vom 18.9. – 14.11.2021 um:

MENÜKARTE

vom 18.9. – 14.11.2021



**Habichtswald-Wildschweinkotelett und
kandierter Hokkaido** | Steinpilz | Eberesche |
Kartoffel-Pastinaken-Püree



Bratwurst vom Habichtswaldschwein
Walnuss und Kräuter |
Herbstgemüse und Dinkelspätzle



Aus unserer Verkaufstheke
Stracke, Schinken und Bratwurst vom
wilden Habichtswaldschwein |
Wechselndes Wildangebot in der Fleischtheke

E-ÖKO-006

Unser Tipp!



© Kulinarischer Dialog
im Weissenstein

In regelmäßigen Abstän-
den 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 Gele-
genheit, etwas mehr über das Wilde-Wochen-Pro-
jekt zu erfahren. Wir freuen uns auf einen infor-
mativen und genussvollen Abend!

Die aktuellen Termine erfahren Sie unter:

www.facebook.com/biorestaurant.weissenstein

Kosten: 48,00 € pro Person inkl. Aperitif

Um Voranmeldung wird gebeten unter

Tel.: 0561 84095519



... 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 9997-25
Fax: 05624 9997-33
tourismus@naturpark-habichtswald.de
www.naturpark-habichtswald.de

Idee und Support:

Stefan Frankfurth,
Jürgen Depenbrock

Kreation:

Designbüro 2 HEKTAR LAND

Redaktion:

Jürgen Depenbrock (Zweckver-
band Naturpark Habichtswald),
Heike Dietrichkeit (TAG Naturpark
Habichtswald e. V.), Oliver Plümpe
(www.2ha-land.de)

Fotos:

Jürgen Depenbrock, Rainer Kauf-
hold, VDN (Frank Hans) Paavo
Bläfield, Oliver Plümpe, Annika
Ludolph, www.fotolia.de, www.pixa-
bay.de (Valiphotos, Comfreak), Ydo
Sol

Die „Wilden Wochen 2021“ sind ein
Projekt des Zweckverbands Natur-
park Habichtswald in Kooperation
mit der TAG Naturpark Habichts-
wald e. V.

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.



*Schwein gehabt, dass es noch
so leckeres Bier gibt!*

**REHBOCKS
BRAUMANUFAKTUR**

Brauerhandwerk,
Lieferservice,
Festausstattung.

www.rehbocks.de
info@rehbocks.de
+49 179 7319449
34466 Wolfhagen



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 sauwohl 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**