



WELTERBEREGION

WARTBURG HAINICH

REGIONAL GENIESSEN

www.natur-liebt-kultur.de



Thüringen
-entdecken.de





Zeichenerklärung

- | | | | |
|--|------------------------------|--|--------------------------|
| | Bahnlinie mit Bahnhof | | Rennsteig |
| | Autobahn | | Hainich |
| | Bundesstraße | | Naturpark |
| | Landstraße/sonstige Straße | | Premium |
| | Nationalpark-Wanderparkplatz | | Werra-Bu |
| | Tourist-Information | | Nationalpark-Information |
| | Hallenbad/Therme | | Freibad |
| | Sehenswürdigkeit | | |



ig im Hainich
ndweg
ckweg Leine-Werra
weg P6 Heldrastein
rgen-Steig

- Lutherweg
- Nationalpark-Rundweg
- Gelbe Route
- Rote Route
- Unstrutradweg
- Unstrut-Werra-Radweg
- Werratal-Radweg
- Kanonenbahn-Radweg
- Kneipp & Kleinbahn-Radweg K2



WELTERBEREGION

WARTBURG HAINICH

www.natur-liebt-kultur.de



INHALTSVERZEICHNIS

-
- 2** Übersichtskarte Welterberegion
 - 6** Nationalpark-Partner
 - 8** Restaurants
 - 18** Turmschänke Eisenach
 - 20** Cafés
 - 26** Hofläden
 - 32** Regionale Erzeuger
 - 38** Impressum

BESONDERHEITEN



Barrierefrei



vegane Speisen



Biergarten



vegetarische Speisen



Bio-Produkte



Familienfreundlich

Nationalpark-Partner



Naturpark-Partner



GUTEN APPETIT IN DER WELTERBEREGION WARTBURG HAINICH

Knackige Thüringer Wurst, Bärlauch direkt aus dem Hainich, kühles Selbstgebrautes oder hausgebackene Blechkuchen – in der **Welterberregion Wartburg Hainich** lassen sich die Gastgeber inspirieren durch die schützenswerte Natur und Kultur. Sie zaubern aus heimischen Produkten frisch und handgemacht traditionelle Genüsse aus Deutschlands Mitte.

Köstlichkeiten der Saison und ein besonderer kühler Tropfen sind genau das Richtige für die kleine Stärkung auf einer Tour durch den zauberhaften Urwald des Nationalparks Hainich oder nach dem Aufstieg zur geschichtsträchtigen Wartburg in Eisenach. Die Nationalpark-Partner I(i)eben die Region rund um die zwei UNESCO-Welterbestätten. Hochwertige Küche und Braukunst sowie erlesenes Winzerhandwerk vereinen die Restaurants, Cafés, Hofläden und heimischen Erzeuger mit einer nachhaltigen Arbeitsweise. Lassen Sie sich auf ganz besondere Weise kulinarisch verwöhnen und genießen Sie die regionalen Gaumenfreuden!



WIR L(I)EBEN UNSERE REGION

NATIONALPARK-PARTNER

Willkommen im Nationalpark Hainich. Als zertifizierte Nationalpark-Partner sind wir „Botschafter“ des Nationalparks und haben uns verpflichtet, seine Philosophie zu leben. Wir verwöhnen nicht nur unsere Gäste mit Thüringer Klößen, frischen Windbeuteln, selbstgemachter Kürbismarmelade oder Wildkräutern, sondern leisten auch täglich unseren Beitrag, um die Flora und Fauna zu schützen und zu erhalten. Deshalb ist uns eine umweltbewusste und nachhaltige Arbeitsweise sehr wichtig. Zum Beispiel sparen wir Energie, setzen auf Mehrwegverpackung und kaufen beim Erzeuger um die Ecke ein.

Wir l(i)eben unsere Region, fühlen uns auf ganz besondere Weise mit dem naturnahen Wald verbunden und geben diesen Spirit an unsere Gäste weiter. Als Gastgeber legen wir ebenso großen Wert auf Regionales wie auf die Qualität unserer Zutaten, die wir frisch und von Hand zu klassischen Thüringer Spezialitäten verarbeiten.

**Appetit auf den Nationalpark Hainich?
Erleben Sie ihn geschmacklich bei uns Nationalpark-Partnern!**

Partner

**Nationalpark
Hainich**



**Naturpark
Eichsfeld-Hainich-Werratal**





Manuel Spieth ist der Gastgeber und Chefkoch im wunderbar idyllisch gelegenen Hotel „Zum Herrenhaus“ mit Restaurant und Biergarten in Hütscheroda direkt am Nationalpark Hainich. Sein Kloßgeheimnis ist nur eines der authentischen regionalen Gerichte, die er aus frischen Zutaten der Saison mit einem guten Tropfen serviert.

RESTAURANTS

KLOSSGEHEIMNIS

Zu gutem Essen gehören in Thüringen die köstlichen Klassiker wie Kartoffelklöße, Bratwurst und Rostbrätel. In unseren Restaurants gönnen Sie sich in stilvollem Ambiente eine Auszeit bei regionalen Gaumenfreuden mit Zutaten vom „Hof nebenan“. Diesen Charme bieten wir auch im „Herrenhaus“ beim „Wildkatzendorf Hütscheroda“. Und wir lüften für Sie unser Kloßgeheimnis.

Zwei Drittel der geschälten Kartoffeln reiben Sie und lassen sie direkt in Wasser fallen. Pressen Sie dies in einem Stück Stoff aus und fangen den Kartoffelsaft auf. Die restlichen Kartoffeln kochen Sie gewürfelt gar und streichen sie mit der Flüssigkeit durch ein Sieb. Den Kartoffelbrei lassen Sie aufkochen. Die ausgepressten Kartoffeln sollten Sie zwischen den Fingern zerreiben, leicht salzen und den Kartoffelsaft sowie den heißen Kartoffelbrei zugeben. Jetzt vermischen Sie beides auf kleiner Flamme und geben heißes Wasser hinzu. Mit dem Kloßteig kann man die Roulade ummanteln und sich so sein Kloßgeheimnis zaubern. Nun noch in Salzwasser 25 Minuten gar ziehen.

MAN NEHME ...

(für 4 Personen)

- 4 kg rohe Kartoffeln
- 2 Teelöffel Salz
- 4 kleine Rinderrouladen



Für das Auspressen der geriebenen rohen Kartoffeln hatte jeder Thüringer Haushalt früher einen festen Hanf- oder Leinensack und eine Kartoffelpresse, in der die Kartoffeln so trocken wie möglich ausgepresst wurden.



RESTAURANT HARTH-HAUS

Im Natur-Erlebnis-Restaurant an der B84 lassen sich die Gäste die Speisen und Getränke aus regionalen Zutaten ganz nach ihrem Wunsch anrichten. Es ist das ideale Ausflugsziel für Wandergruppen, Busreisen oder für die ganze Familie.



Eisenacher Str. 55, Bad Langensalza
Tel. (0 36 03) 89 42 75



RESTAURANT RATSWAAGE

Das Restaurant Ratswaage in Bad Langensalza überzeugt mit Thüringer Küche, 8 Sorten Fassbier und einer großen Auswahl an Saale-Unstrut Weinen. Hier kann man nicht nur gemütlich Essen gehen, sondern auch ein Bier- und Weintasting buchen.



Mühlhäuserstraße 40, Bad Langensalza
Tel. (03 60 38) 95 53 10



VILLA ITALIA

Tanken Sie Kraft und Ruhe im Garten des Friederikenschlösschens mit seinem einmaligen Ambiente. Das Restaurant in der Kur- und Rosenstadt Bad Langensalza eignet sich für ein Candle Light-Dinner, Familien- oder auch Gruppenreisende.



Kurpromenade 5a, Bad Langensalza
Tel. (0 36 03) 89 28 61

LAND- UND GOLFHOTEL „ALTE FLIEGERSCHULE“

Im Wappensaal, dem Restaurant „Bel Air“ und auf der Sonnenterrasse „Landebahn“ der Alten Fliegerschule erwarten Sie kulinarische Gaumenfreuden. Genießen Sie regionale Spezialitäten, internationale Gerichte und vegetarische Köstlichkeiten.

Am Weinberg 1, Eisenach OT Stockhausen | Tel. (0 36 91) 86 80



LANDGRAFENSTUBE AUF DER WARTBURG

Die Küchenchefin bleibt den regionalen Traditionen und der klassischen Kochkunst treu. Ursprüngliche Aromen, die Einfachheit der Rezeptur in bester Qualität mit regionalen Produkten sind die Maßstäbe von Reinhardts Landgrafenküche.

Auf der Wartburg 2, Eisenach
Tel. (0 36 91) 79 70



LEANDER IM VIENNA HOUSE THÜRINGER HOF

Thüringer Klassiker, Saisonales und Vegetarisches – das Restaurant LEANDER kredenzt unzählige Genüsse, abgerundet mit erlesenen Weinen und internationalen Cocktails. Beste Erzeugnisse und herzliche Mitarbeiter machen Lust auf Essengehen.

Karlsplatz 11, Eisenach
Tel. (0 36 91) 280





LUTHERHOTEL EISENACHER HOF

In den Lutherstuben schmausen Sie bei Musik und Gaukelei wie im späten Mittelalter. Hunderte Kerzen, Stroh auf dem Boden und historische Tischreden lassen Sie die Zeit des Reformators Martin Luther erleben.



Katharinenstraße 13, Eisenach

Tel. (0 36 91) 293 90



BRAUHAUS ZUM LÖWEN

Das Brauhaus und der Biergarten mit deftigem Essen bieten einen idealen Treffpunkt für ein gemütliches Beisammensein. Hier gibt es die einzige noch vorhandene Brauerei im Landkreis. Ein Highlight sind die sachkundigen Brauereiführungen.



Felchtaer Straße 2-4, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 47 10



DIE BÜRGERMEISTEREI 1728

Aus Liebe zum Genuss – die exquisite Küche, erlesene Weine und das Flair in einem der prächtigsten Gebäude am schönsten Platz der Mühlhäuser Altstadt werden Ihnen ein besonderes kulinarisches Vergnügen bereiten.



Untermarkt 13, Mühlhausen

Tel. (01 52) 09 12 17 28

HOTEL STADT MÜHLHAUSEN MIT MEAT

Lokale Küche vereint mit bestem regionalen Fleisch. Dry Aged Beef trifft auf Klassiker der heimischen Küche. Innovative und frische Gerichte sind in einem attraktiven und modernen Ambiente zu Hause.



Kasseler Straße 5, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 49 80



RESTAURANT LUFTBAD

Sonne Licht Luft Leben Fantasievolle regionale Küche mit mediterranem Touch! Dazu ein Saale-Unstrut-Wein? Der Luftbad-Biergarten mit großem Spielplatz ist ein Paradies! Entspannen Sie beim Gezwitscher der Vögel in der Abendsonne.

Goetheweg 90, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 88 91 30



RESTAURANT ZUR QUELLE IN DER THÜRINGENTHERME

Die Küche der Therme verwöhnt den hungrigen Gast sowohl im Bad- und Saunabereich als auch im Restaurant „Zur Quelle“. Eine umfangreiche Speisekarte mit leckeren regionalen Gerichten der Saison lässt einem das Wasser im Mund zerlaufen.

Lindenbühl 10, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 40 12 53





LANDGASTHOF ALTER BAHNHOF

In exklusiver Lage im Naturpark und direkt am Unstrut-Werra-Radweg erleben Sie im Restaurant oder Biergarten eine genussvolle Zeit bei regionaler bodenständiger Küche. Kinder sind begeistert vom Streichelzoo und dem Abenteuerspielplatz.



Bahnhofstraße 69, Heyerde

Tel. (03 60 24) 623 10



BRAUEREIGASTHOF MARKTMÜHLE

Direkt am Siebenmühlenbach in wunderschönem, historischem Ambiente befindet sich die Marktmühle. Genießen Sie saisonale handwerklich gebraute Spezialbiere, unverwechselbar und einzigartig, zu traditionellen und regionalen Gerichten.



Bahnhofstraße 18, Vogtei OT Oberdorla

Tel. (0 36 01) 888 21 00



BROTZEIT FUCHSFARM

Deftig, kräftig, urig und einfach lecker, dafür steht die Fuchsfarm. Man kann sich in der gemütlichen Hütte für Wanderungen sowie Ausflüge stärken oder gemeinsam bei verschiedenen Veranstaltungen, wie den Baudenabenden, feiern.



Trift Chaussee, Mülverstedt

Tel. (03 60 22) 15 98 41

FORSTHAUS THIEMSBURG

Das Forsthaus Thiemsburg begrüßt Sie im Gasthaus mit hauseigenem Restaurant, mitten im Nationalpark Hainich am Baumkronenpfad. Genießen Sie hier Ihren Aktiv- und Erholungsur- laub inmitten des einzigen Urwalds in Thüringen.

Am Baumkronenpfad, Schönstedt,
OT Alterstedt | Tel. (0 36 03) 89 56 90



HAINICHBAUDE

Die Hainichbaude – gemütlich, einla- dend und mitten in der Natur gelegen. Genießen Sie Thüringer und Tiroler Hüttenkost aus regionalen Produkten der Saison und stets frisch zubereitet. Hier werden Gäste zu Freunden und Feiern zum Erlebnis.

Craulaer Kreuz, Hörselberg-Hainich
OT Craula | Tel. (01 73) 984 38 06



HOTEL & RESTAURANT „GRAUES SCHLOSS“

Im Mihlaer Schloss stehen traditionelle regionale Gerichte wie Wild, Thüringer Klöße oder der Nationalparkteller auf der Speisekarte, für die einheimische und saisonale Produkte von Partnern um die Ecke verwendet werden.

Schlossallee 4, Amt Creuzburg
OT Mihla | Tel. (03 69 24) 422 72





HOTEL UND RESTAURANT LENGEFELDER WARTE

Im innovativsten Gastronomiebetrieb der Region wird Weltläufigkeit und Regionalität auf einem Teller vereint. Genießen Sie inmitten der Natur und lassen Sie auf der Waldterasse oder im Restaurant die Seele baumeln.



Lengefelder Warte 1, Anrode

Tel. (03 60 23) 502 06



MÜHLENHOF BOSSE

Die historische Niedermühle des Mühlenhofs, im romantischen Vierseitenhof, lässt Sie in den Charme vergangener Jahre eintauchen. Gaumenfreuden erwarten Sie im Restaurant Mühlenblick mit saisonal-regionalen Spezialitäten.



Schmiedestraße 4, Dachwig

Tel. (03 62 06) 231 39



LANDGASTHOF PROBSTEIZELLA

Der Landgasthof besticht durch ein entspanntes Ambiente mit seiner unübertrefflichen Lage direkt an der Werra. Die Gäste stärken sich auf ihrer Paddeltour hier mit klassischen Thüringer und reichhaltigen weiteren Speisen.



Probsteizella 1, Frankenroda

Tel. (03 69 24) 419 76

RENNSTIEG-HOTEL „RETTELBUSCH“ & WALD- GASTHOF „HAINICH HAUS“

Das Haus befindet sich am Hainich mit 70 km Panorama-Aussicht. Täglich finden Sie ein leckeres Angebot an hausgebackenem Kuchen und deftigen Thüringer Gerichten. Einzigartig ist zudem der sagenumwobene Klingbrunnen.

Eichsfelder Straße 6, Kammerforst
Tel. (03 60 28) 301 01



LANDHOTEL „ZUM BRAUNEN HIRSCH“

Der Dauerbrenner in dem liebevoll geführten Gasthaus sind hausgemachte Thüringer Klöße nach Großmutter's Rezept. Im rustikalen Biergarten gehören Live Cooking im Steinofen und traditionelle Speisen aus regionalen Zutaten zu den Highlights.

Straße der Einheit 12, Kammerforst
Tel. (03 60 28) 301 14



HOTEL „ZUM HERRENHAUS“

Das Herrenhaus bezieht die meisten Zutaten von regionalen Erzeugern aus der Nachbarschaft, die in der Küche nach authentischen Rezepten zubereitet werden. Sie als Guest können hier das Thüringer Kloßgeheimnis lüften.

Schlossstraße 10, Hörselberg-Hainich
OT Hütscheroda | Tel. (03 62 54) 72 00





TURMSCHÄNKE EISENACH

ERLESENE GERICHTE UND WEINE

Feinsten Spargel direkt aus der Welterberegion Wartburg Hainich vom Spargelhof in Herbsleben serviert der Gastgeber im Frühjahr mit Zweierlei von der Fjordforelle, einem Wahnsinnsprodukt aus den kalten Fjorden Norwegens, und der Brunnenkresse aus Thüringens Landeshauptstadt Erfurt. Er lässt sich inspirieren von delikaten Produkten, natürlich auch aus der Region, und zaubert mit Raffinesse und Liebe zum Detail köstliche Gourmetkreationen zwischen Tradition, Moderne und der Aromenvielfalt internationaler Küche. Die Turmschänke in Eisenach wird seit 110 Jahren als beliebtes Weinrestaurant geschätzt, von den acht großen Restaurantführern mit positiven Kritiken notiert und als eine der besten kulinarischen Adressen in Thüringen gelistet. Im außergewöhnlichen, romantischen Ambiente können Sie eintauchen in den faszinierenden Kosmos erlesener Weine. Dabei liegen Ulrich Rösch die regionalen Tropfen von Saale und Unstrut sowie aus Sachsen besonders am Herzen. Aber auch die feinen Tropfen aus aller Welt genießen Sie in der Turmschänke.

GASTGEBER

Chefkoch Ulrich Rösch lernte im Erzgebirge das Kochen, arbeitete in First-Class-Hotels in Deutschland und sammelte internationale Erfahrungen in Tschechien, Belgien und Korea. Mit der Turmschänke erfüllte er sich einen Lebenstraum.

Martina Rasch lernte in Gotha Restaurantfachfrau, arbeitet viele Jahre in der gehobenen Gastronomie und verwöhnt die Gäste mit einem herausragenden Service.

Karlsplatz 28, Eisenach | Tel. (0 36 91) 21 35 33



Ariane Rettelbusch führt den Familienbetrieb in der neunten Generation aus und mit Leidenschaft. Die Diplom-Betriebswirtin und ihr Team verwöhnen die Radfahrer der Roten Route, Nationalpark-Wanderer sowie Hotel- und Restaurantgäste in beiden Häusern mit deftigen Thüringer Spezialitäten und selbstgebackenen Leckereien.

WINDBEUTEL

Der Duft von frisch gebackenem Kuchen und feinsten Caféspezialitäten lockt unsere Gäste in unsere gemütlichen Cafés in den kleinen Fachwerkstädchen, im ländlichen Idyll oder am Rand des wilden Waldes mit herrlichem Ausblick. In der Welterberégion kreieren die InhaberInnen hausgebackene Blechkuchen, Torten nach Omas Rezepten oder echtem Konditoreihandwerk sowie bezaubernde Eiskreationen für Klein und Groß. Wem jetzt schon das Wasser im Munde zusammenläuft, dem verrate ich das Rezept meiner Uroma für die leckeren Windbeutel, die wir im Rennstieg-Hotel „Rettelbusch“ und Waldgasthof „Hainich Haus“ in Kammerforst servieren. Kochen Sie Butter und Milch zusammen auf. Geben Sie dann das Mehl dazu und rühren Sie, bis ein zäher Teig entsteht. In einer Schüssel fügen Sie dem warmen Teigkloß ein Ei nach dem anderen hinzu und kneten ihn mit Knethaken. Backen Sie die Teighäufchen 25 Minuten bei 180°C. Die Windbeutel füllen Sie mit frisch aufgeschlagener Sahne. Puderzucker drauf und guten Appetit!

MAN NEHME ...

(für 8 große Windbeutel)

Für den Teig:

250 g Butter
500 ml Milch
300 g Mehl
8 Eier

Für die Sahne:

400 ml Schlagsahne
4 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zum Verfeinern:

Puderzucker





CAFÉ SCHWESTERHERZ

Café – Kuchen – Schöne Dinge

In gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre findet man hier ein hübsches Plätzchen zum Schlemmen und Stöbern. Die Schwestern servieren selbstgebackene Torten sowie ein liebevoll zubereitetes Frühstück und einen kleinen Mittagsimbiss.



Mühlhäuser Straße 2, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 398 93 45



ROSENCAFÉ

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise ins Reich der Rosen - mit Ihrer Familie, Ihrer Reisegruppe oder als Busreisende. Genießen Sie in den warmen Monaten köstliche Eiskreationen, fruchtig leckere Sahnetorten und vielfältige Kaffee-Variationen.



Am Rosengarten 11, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 89 16 01



TEE-TRUHE

Hier wird neben einer Auswahl von über 250 Sorten Tee auch Kaffee, Frühstück und leckerer Thüringer Kuchen geboten. Verweilen, Stöbern und Blättern Sie in gemütlicher Atmosphäre mitten in der Altstadt in der Büchersammlung der Tee-Truhe.



Bei der Marktkirche 2, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 895 58 00

BIOCAFÉ KUNST+KRAM

Eine kleine Oase inmitten der Mühlhäuser Altstadt mit offener Küche, in der täglich frisch gebacken und gekocht wird, vegetarisch und gut. Ein kleiner Garten lädt im Sommer ein. KUNST+KRAM aus aller Welt wartet darauf entdeckt zu werden.



Ratsstraße 18, Mühlhausen

Tel. (01 62) 701 42 20



BURGCAFÉ GADEM

Besuchen Sie das Burgcafé Gadem direkt neben der Wartburg in Eisenach und genießen Sie den einmaligen Ausblick auf den Thüringer Wald. Die Original Wartburg-Torte nach geheimer Rezeptur ist ein Genuss-Tipp für Sie.



Auf der Wartburg 2, Eisenach

Tel. (0 36 91) 79 72 22



KONDITOREI UND CAFÉ BRÜHEIM

Sie erwartet echtes Konditorenhandwerk in entspannter Atmosphäre des Cafés Brüheim. Probieren Sie traditionell hergestellten Kuchen und Torten oder die berühmten Baumkuchendesserts – Luther, Bach und die Heilige Elisabeth.



Marienstraße 1, Eisenach

Tel. (0 36 91) 20 35 09





ZUCKER & ZIMT CAFÉ-RESTAURANT

Im Café-Restaurant, mit der großen Terrasse mit Blick auf den Georgsbrunnen, werden Bio-Kaffees vom Barista, Backwaren aus eigener Herstellung und feine Speisen mit Fokus auf regionale und biologische Fusionsküche serviert.



Markt 2, Eisenach
Tel. (0 36 91) 74 11 41



KONDITOREI & CAFÉ SCHIKORE

Konditorei und Café mit Tradition. Modern auftretende, gehobene Konditorei mit hervorragendem Kaffee in Barista-Qualität. Zusätzlich zu dem Innenbereich des Cafés lädt das verträumte Hofcafé zum Entspannen und Genießen ein.



Erfurter Straße 1, Mühlhausen
Tel. (0 36 01) 81 27 97



LILLY'S CAFÉ

Fühlen Sie sich wie zu Hause in Lilly's Café: familiär, harmonisch und herzlich! Immer ein bisschen besonders sind hier Eis, Frühstück, Bubblewaffeln und regional gerösteter Kaffee. Leckereien verführen im liebevollen Flair zum Verweilen.



Johannisstraße 35, Mühlhausen
Tel. (0 36 01) 888 47 00

CAFÉ HEHRLICH

Das Eiscafé Hehrlich bietet Ihnen Eiscreme aus der hauseigenen Eismafaktur, Kaffeespezialitäten sowie hausgebackenen Kuchen. Frische, Geschmack und Qualität stehen für die Zubereitung an erster Stelle.

Mühlenstrasse 2a, Bad Tennstedt
Tel. (03 60 41) 305 55



C. STRECKER – BUCHHANDLUNG MIT CAFÉ

Allerliebst ist das reizende Café in der preisgekrönten Buch- und Kunsthandlung direkt an der beeindruckenden Marienkirche im Herzen der historischen Altstadt Mühlhausens. Serviert werden selbstgebackener Kuchen und internationale Snacks.

Bei der Marienkirche 12, Mühlhausen
Tel. (0 36 01) 40 55 60



SCHLOSSHOTEL AM HAINICH

Lassen Sie sich in der historischen Waffenkammer, den Gesinderäumen oder auf der Terrasse hausgebackenen Kuchen und Kaffeespezialitäten schmecken. Gern können Sie auch für Mittag- und Abendessen sowie für Feierlichkeiten reservieren.

Hauptstraße 98, Hörselberg-Hainich
OT Behringen | Tel. (03 62 54) 850 90





Seit über 25 Jahren führt **Erika Mielke** mit ihrem Ehemann mit Herz und Seele die Pension nahe der Mittelalterlichen Reichsstadt Mühlhausen, zu der ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb gehört. Zirka 15 Sorten Marmelade, Tee, Salz und Likör mit Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten sowie Wurst, Eier und Gemüse verkauft sie nicht nur an ihre Gäste.

KÜRBIS-INGWER-KONFITÜRE

Aus eigener Hände Arbeit und mit Liebe zum Detail entstehen die köstlichen Produkte unserer Hofläden. Wir füttern, pflanzen, verarbeiten und verkaufen selbst. Unser Qualitätsversprechen sind eine nachhaltige Milch-, Fleisch- und Pflanzenproduktion sowie eine erstklassige Verwertung der Lebensmittel. Die leckere Auswahl der legendären Thüringer Wurst sowie aus Obst und Gemüse, Säften und Weinen, Marmeladen, Ölen und Senf überzeugt unsere Kunden. Im Landferienhaus „Pension Erika“ beginnt der Tag mit einem Thüringer Landfrühstück aus hauseigenem Geschlachteten, Eiern von glücklichen Hähnern und selbstgemachter Marmelade. Eines meiner Lieblingsrezepte ist unsere Kürbis-Ingwer-Konfitüre. Dazu kochen Sie das Fruchtfleisch in Multivitaminsaft ca. 15 – 20 Minuten weich und pürieren beides. Geben Sie geriebenen Ingwer, Saft und Abrieb der Zitronen sowie Gelierzucker hinzu und bringen Sie alles unter Rühren für wenige Minuten zum Kochen. Schon können Sie die heiße Konfitüre in Gläser füllen, verschließen und bald genießen.



MAN NEHME ...

(für 7 Gläser zu je 250 ml)

- 1 kg Kürbis
- 250 ml Multivitaminsaft
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 25 g frischen Ingwer
- 500 g Gelierzucker





NATURKOSTLADEN NAH-PUR e.V.

Das Gute genießen, mit gutem Gewissen. Biologisch, unverpackt, regional, feinköstlich: Hier werden Ihnen ausgesuchte, hochwertige Lebensmittel und Mittel zum Leben geboten. Die Küche ist 100% bio, vegetarisch, frisch und handgemacht.



Herrenstraße 6, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 836 48 85



PACK'S EIN – DER UNVERPACKT-LADEN IN EISENACH

Einzigartiges unverpacktes und regionales Einkaufserlebnis am Fuße der Wartburg. Eigene Gefäße einpacken, nach Belieben befüllen, Inhalt genießen und somit der Umwelt etwas Gutes tun, indem Sie auf unnötige Verpackung verzichten.



Karlsplatz 6, Eisenach

Tel. (01 76) 31 14 10 34



GUT SAMBACH

Das Gut ist ein familienfreundlicher Bio-Demeter-Hof mit hauseigenen Produkten. Diese können Sie auf Wochenmärkten in den umliegenden Städten Erfurt, Eisenach, Bad Langensalza, Gotha und Mühlhausen sowie im Hofladen erwerben.



Gutsstraße 1, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 85 11 50

AGRARGENOSSENSCHAFT EG KIRCHHEILINGEN

Hier bekommen Sie Wurst und Fleisch aus eigener Aufzucht im Verbundbetrieb. Die Landfactur „Die Genussmacher“ stellt Säfte, Chutneys, Obstbrände, Liköre, Öle und Senf her. Im kleinsten Weinberg Thüringens reifen Trauben für den „mons lupi“.

Bahnhofstraße 186a, Kirchheilingen
Tel. (03 60 43) 72 00



BLAUER SCHRANK

Der Blaue Schrank ist ein besonderer Hofladen in Falken, direkt am Werratalradweg gelegen. Hier kaufen Sie regionale Produkte, auch in kleinen Abmaßen zum Probieren oder als Urlaubsmitbringsel. Der Laden ist täglich 8-19 Uhr geöffnet.

Bahnhofstraße 46, Falken
Tel. (03 69 23) 807 09



HOFLADEN - FLEISCHEREI EBELEBEN

Der integrative Hofladen bietet Fleisch und Wurst von Tieren aus eigener Aufzucht, kreative Töpferwaren aus eigener Herstellung und selbst angebautes Gemüse an. Produkte regionaler Erzeuger runden das reichhaltige Angebot ab.

Werkstraße 1, Ebeleben
Tel. (03 60 20) 76 11 38





HOF RÖSEBACH

Hier gibt es eine breite Auswahl an Ziegenkäse aus eigener Herstellung, produziert aus der Milch von Thüringer Waldziegen und super mild im Geschmack. Außerdem werden Ziegenmilch-Eis und verschiedene Schnittkäse aus Kuhmilch angeboten.



Klosterstraße 2, Amt Creuzburg
Tel. (03 69 26) 902 54



RiMa FRESH FRUITS

Frische, Qualität, Regionales – das Sortiment umfasst frisches Obst, exotische Früchte und knackiges Gemüse. Wählen Sie aus mehr als 1.000 Artikel der besten Gärten Europas. Der HOFLADEN-Verkauf findet wochentags 9-16 Uhr statt.



Creuzburger Straße 67, Hörselberg-Hainich | Tel. (0 36 22) 40 74 40



CREUZBURGER KÄSEMANUFAKTUR

Wunderbar in der Werraue gelegen, stellt das Bioland-Gut aus Lacaune-Schafsmilch vielfältige, prämierte Käsesorten her. Auch Wasserbüffel und Galloways liefern bestes Fleisch für den Hofladen und das Biorestaurant im barocken Gutshaus.



Wilhelmsglücksbrunn 1, Amt Creuzburg
Tel. (03 69 26) 710 03 43

GRÜNER MARKT BAD LANGENSALZA

Der Grüne Markt findet mittwochs von 8-17 Uhr und samstags von 8-12 Uhr in der Innenstadt vor dem Rathaus von Bad Langensalza statt. Angeboten werden Obst, Gemüse, Fleisch, Backwaren, Fisch und Kräuter und Pflanzen der Saison.

Innenstadt, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 83 44 24



WOCHEMARKT EISENACH

Unter der Kulisse der Georgenkirche und dem Stadtschloss verkaufen Händler ein Sortiment an Waren und regionalen Spezialitäten. Jeden Mittwoch, Freitag und Samstag können Besucher in diesen Genuss kommen und lokale Unternehmen unterstützen.

Markt 2, Eisenach

Tel. (0 36 91) 67 03 49



GRÜNMARKT MÜHLHAUSEN

Schlendern Sie über den Obermarkt der historischen Altstadt und wählen Sie aus Produkten wie Honig, Eier, Wurst und Fleisch, Blumen und Pflanzen, Obst und Gemüse sowie Flechtwaren. Der Grünmarkt öffnet März bis Oktober freitags 7-14 Uhr.

Obermarkt, Mühlhausen

Tel. (0 36 01) 40 47 70





Ines May (rechts), als Kräuterpädagogin und Wildkräuterköchin, entführt die Gäste in die Welt der (Un-)Kräuter und zaubert mit ihnen Köstliches aus Zutaten direkt aus dem Nationalpark Hainich. Chefkoch Marco Wollenhaupt lüftet das Geheimnis der echten Thüringer Klöße, bereitet sie mit den KursteilnehmerInnen auf traditionelle Weise zu und seit neuestem auch feinste Pralinen zum Dessert.

REGIONALE ERZEUGER

BÄRLAUCHSALZ

Köstliche Produkte aus nachhaltigem eigenem Anbau mit Liebe und selbst gefertigt sind unser Anspruch als regionale Erzeuger in der Weltererberegion Wartburg Hanich. Wir bieten feinstes Obst und Gemüse, Milch und Fleisch von glücklichen Tieren, Selbstgebrautes oder erlesene Weine an. Sogar eine wild gewachsene Zutat aus dem Hainich gehört in das Bärlauchsatz, was wir im WaldResort in Weberstedt in unserer Kräuterküche gemeinsam mit unseren Gästen herstellen. Dabei ist der Weg das Ziel. Den Bärlauch sammeln wir im Frühjahr beim „Waldbaden“ im Hainich – ein Erlebnis mit allen Sinnen, auch dem Schmecken. Auf einem Wildkräuterspaziergang lassen Sie sich überraschen, was die (Un-)Kräuter alles zu bieten haben.

In der Kräuterküche werden die frischen Bärlauchblätter gewaschen und abgetrocknet. Mit dem Wiegemesser sollen sie möglichst fein gehackt und mit dem Salz (z.B. deutsches „Pfannen-Siedesalz“) vermischt werden. Das Bärlauchsatz schmeckt zu allem, wofür Salz verwendet wird.

MAN NEHME ...

100 g frische Bärlauchblätter

1000 g etwas groberes Salz

scharfes Küchenmesser oder Wiegemesser



Ein wunderbar duftender, hübscher weißer Teppich aus Bärlauchblüten überzieht jedes Frühjahr den Waldboden im Hainich. Auf den hiesigen Muschelkalkböden gedeiht das Lauchgewächs prächtig. Vielen Gerichten kann man mit diesem Wildgemüse den besonderen Pfiff verleihen.



DREITÜRME BRAUEREI

Die Drei Türme Brauerei ist eine echte Handwerksbrauerei, welche in ihren Braukesseln regelmäßig besondere Bierspezialitäten braut. In ausgewählten Gaststätten der Region können sie dieses einzigartige Bier frisch gezapft genießen.



Herrenstraße 3, Bad Langensalza

www.dreituermebrauerei.de



HANF INDUSTRIES

Lebensmittel aus dem neuen, nachhaltigen „Superfood“ Hanf sowie Öle und Kleidung erwerben Sie unter der Marke HAINICH HANF. Der einheimische, ökologische Produzent präsentiert in einem Pop-up-Store in Erfurt, was in der Nutzpflanze steckt.



Am Schlossberg 1, Bad Langensalza

Tel. (0 36 03) 84 04 59



ZUCKER & ZIMT EIS- UND SCHOKOLADEN- MANUFAKTUR

In der Eis- und Schokoladenmanufaktur gibt es in der warmen Jahreszeit bestes Eis aus eigener Herstellung – in selbstgebackenen Eiswaffeln. Im Herbst wechselt das Genuss-Angebot zu Pralinen & Schokoladen höchster Qualität.



Goldschmiedenstraße 1, Eisenach

Tel. (0 36 91) 861 42 98

BEAC AGRAR GMBH BEHRINGEN

Über die regionalen Grenzen hinaus bekannt und beliebt sind die Kartoffeln aus Behringen. Sie haben ihren festen Platz in der Thüringer und deutschen Küche. Genießen Sie die köstliche Knolle von den Spezialisten der Speisekartoffel.



Hauptstraße 4 a, Hörselberg-Hainich
OT Behringen | Tel. (03 62 54) 865 70



DIREKTVERMARKTUNG GEBHARDT

Spezialitäten von der Forelle aus der hofeigenen Zucht mit angeschlossener Räucherei, hausgemachte Wurstwaren und Fleisch von eigenen Weiderindern erhalten qualitätsbewusste Kunden in dem familiengeführten HOFLADEN seit über 20 Jahren.



Schafgasse 9, Hörselberg-Hainich
OT Sättelstädt | Tel. (0 36 22) 90 72 55



HOFKÄSEREI BURGMÜHLE

Seit 1997 wird hier in handwerklicher Tradition Käse aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt. Zum Sortiment gehören milder Frischkäse, kräftiger Camembert, würziger Käse nach Feta-Art und aromatischer Schnittkäse; alles mit Bio-Zertifikat.



Zur Burgmühle 1, Haina Gem. Nesselatal
Tel. (03 62 54) 780 24





LANDWIRTSCHAFT KÖRNER

In dem Hofladen mit Milchtankstelle und Regiomat erhalten Sie täglich frische Milch und regionale Produkte. Das Sortiment umfasst Joghurt, Hähnereier, Honig, Senf, Wurstwaren, Rostbratwurst, Steaks, Äpfel, Kartoffeln u.v.m.!



Dammstraße 22, Körner

Tel. (03 60 25) 502 53



„MICHELS“ EICHSFELDER BRAUMANUFAKTUR e.K.

Natürlich. Regional. Handgemacht. Die „Michels“ Eichsfelder Braumanufaktur will an alte Brautraditionen anknüpfen. Mit innovativen, handgemachten Produkten wird ein Beitrag dazu geleistet, dass unsere Heimat an Biervielfalt gewinnt.

Oberdorf 10, Hüpstedt

Tel. (03 60 76) 41 80 42



OBSTHOF FAMILIE FETT GBR – APFELIEBE

ApfeLiebe ist nicht nur eine Liebelei – es ist eine große Liebe, Leidenschaft und Passion der Hersteller. Das gesamte Obst, alle Säfte und Brände sind selbst gepflanzt, gepflegt, gepflückt und verarbeitet – darauf können Sie zählen.



Straße der Einheit 64, Kammerforst

Tel. (01 72) 319 80 94

SANDGUT MIHLA

Im nördlichen Wartburgkreis werden ca. 2500 Hektar Acker- und Grünland gemeinsam mit den Verbundunternehmen bewirtschaftet. Das Angebot besteht aus dem Anbau von Getreide- & Ölsaaten, Rinder- & Pferdezucht und Milchproduktion.

Auf dem Sand 3, Amt Creuzburg
OT Mihla | Tel. (03 69 24) 425 01



SPARCELHOF KUTZLEBEN

Im Hofladen des Spargelhof Kutzleben erhalten Sie täglich erntefrisch vom Feld leckere Spargelstangen und Erdbeeren. Zudem gibt es hier den Kutzlebener Rhabarber, Thüringer Sparcelbrot, Spargelschnaps und Erdbeerwein im Angebot.

Rhonstedter Berg 2, Kutzleben
Tel. (03 60 41) 39 60



TANNHÄUSER LIKÖRMANUFAKTUR

Die Rohstoffe für die Erzeugnisse stammen fast ausschließlich aus Eigenanbau. Es werden nur handverlesene Produkte bester Qualität und höchster Reife verarbeitet. Auf dieser Grundlage werden feinste handgemachte Spirituosen erzeugt.

Mühlgasse 90b, Hörselberg Hainich
OT Sättelstädt | Tel. (01 77) 867 65 60



HERAUSGEBER



Welterberregion Wartburg Hainich e.V.

OT Weberstedt, Am Schloß 2, 99991 Unstrut-Hainich

Telefon: (03 60 22) 98 08 36 | Fax: (03 60 22) 98 08 37

www.welterbe-wartburg-hainich.de

info@welterbe-wartburg-hainich.de

GESTALTUNG

bbsMEDIEN - Kreativagentur

Baller/Baller/Suhren GbR

www.bbsmedien.de

DRUCK

Druckhaus Gera GmbH,

www.druckhaus-gera.de

AUSGABE

2021 / Redaktionsstand Juli 2021

BILDNACHWEIS

S. 1, 6, 8, 20, 26, 32, 39 Tino Sieland; S. 4, 8 Anna-Lena Thamm / bbsMEDIEN; S. 5 Obsthof Familie Fett Gbr – ApfelLiebe; S. 9, 27 freepik.com; S. 21 AdobeStock / andriigorlko; S. 31 (Grünmarkt) pexels.com; S.32 AdobeStock / svehlik; S. 32 Jens Fischer; S.33 AdobeStock / photocrew; S. 35 Michael Baller / bbsMEDIEN
Die Bilder der Restaurants, Cafés, Hofläden und regionalen Erzeugern wurden uns von den einzelnen Partnern zur Verfügung gestellt.



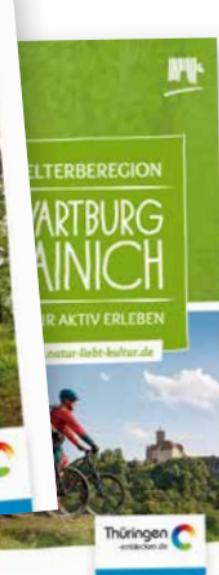
Förderinitiative Ländliche Entwicklung in Thüringen
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes





JETZT BESTELLEN!

NATUR KULTUR



ERLEBNISMAGAZIN & CO

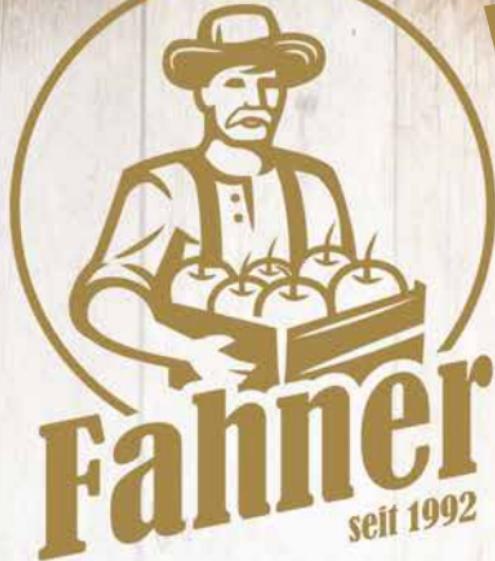
Sie sind von der Welterberegion fasziniert? Dann bestellen Sie direkt das passende Prospektmaterial, um Ihren Aufenthalt in die Region zu planen. Auch interessante Literatur, kleine Souvenirs als Andenken oder informative Wanderkarten sind erhältlich.

www.welterbe-wartburg-hainich.de



NEU

JETZT
PROBIEREN



SCHORLE AUS DIREKTSÄFT

- OHNE ZUCKERZUSATZ -

APFEL-MINZE

BIO
APFEL-JOHANNISBEER



© HAMCO.de



Fahner Frucht Handels- und Verarbeitungs GmbH
Große Hecke 3 - 99100 Gierstätt - www.fahner-frucht.de



Direkt das Beste!