



**AUS DER
REGION**



**BAYERISCHER
UNTERMAIN**

BAYERN IN RHEIN-MAIN



**STREUOBST
IST KULTUR
2017**

Regionale Genusstage 2017

28. April bis 7. Mai 2017

Ein kulinarisches Programm
rund um regionale Produkte
und Spezialitäten.



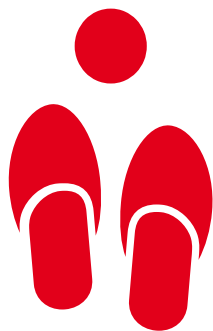
Mit freundlicher Unterstützung:

Sparkasse

www.bayerischer-untermain.de



Wohlfühlen ist einfach.



**Wenn man einen Immobilien-
partner hat, der von Anfang bis
Eigentum an alles denkt.**

Sprechen Sie mit uns.
www.spk-aschaffenburg.de und www.s-mil.de

 **Sparkasse
Aschaffenburg-Alzenau**

 **Sparkasse
Miltenberg-Obernburg**

Anzeige

3

Regionale Genusstage 2017

GRUSSWORT

Lassen Sie sich dieses Erlebnis nicht entgehen! Nehmen Sie an den Regionalen Genusstagen 2017 am Bayerischen Untermain teil! Vom 28. April bis 7. Mai können Sie das kulinarische Angebot unserer Region wieder nach Lust und Laune probieren und genießen. Bereits zum siebten Mal bieten Direktvermarkter, Regionalerzeuger, Lebensmittelproduzenten sowie Gastronomen für Sie als Genussmensch ein abwechslungsreiches Programm rund um den regionalen Genuss. Besuchen Sie die zahlreichen Angebote und überzeugen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt unserer Heimat. An vielen Orten besteht nicht nur die Möglichkeit, regionale Lebensmittel, sondern auch die Hersteller und Anbieter sowie die Kulturlandschaft der Region Bayerischer Untermain besser kennen zu lernen. Nutzen Sie die Gelegenheit, alles Wissenswerte über die Erzeugung sowie die Verarbeitung regionaler Lebensmittel zu erfahren.

Besonders freuen wir uns in diesem Jahr über die Zusammenarbeit mit dem Projekt „Streuobsttage“, eine gemeinsame Aktion der Bundesländer Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz zum Schutz des Lebensraumes Streuobstwiese. Mit der gemeinsamen Eröffnung in Sailauf setzen wir ein Zeichen für dieses – gerade den Bayerischen Untermain – sehr prägendes und typisches Landschaftsbild.

Ins Leben gerufen und ausgerichtet werden die Regionalen Genusstage von der Regionalmanagement-INITIATIVE BAYERISCHER UNTERMAIN, die damit die Vielfalt heimischer Produkte aufzeigen möchte. Der Kauf vor Ort stärkt hiesige Betriebe und leistet einen Beitrag zur Bewahrung unserer Kulturlandschaft. Denn: Landwirtschaft, (Streu-)Obst- und Weinbau sind charakteristisch für den Bayerischen Untermain. Seien auch Sie dabei und erleben schöne Stunden bei den regionalen Anbietern!



Klaus Herzog
Oberbürgermeister
Stadt Aschaffenburg



Dr. Ulrich Reuter
Landrat
Landkreis Aschaffenburg



Jens Marco Scherf
Landrat
Landkreis Miltenberg

Regionale Genusstage

PROJEKTINFO

Zum siebten Mal bietet die INITIATIVE BAYERISCHER UNTERMAIN – gemeinsam mit vielen Anbietern und Erzeugern – die „Regionalen Genusstage“ an. Sie möchte damit ein Schaufenster für regionale Produkte und heimische Erzeuger schaffen und bei den Verbrauchern Lust auf regionale Nahrungsmittel machen. Bei den Genusstagen handelt es sich um eine Veranstaltungsreihe vom 28. April bis 7. Mai, bei der Direktvermarkter, Lebensmittelproduzenten oder Gastronomen vor Ort jeweils eigene Aktionen zur Präsentation ihres Angebotes oder ihrer Produktionsstätten veranstalten.

Alle Anbieter haben ihren Sitz in der Region Bayerischer Untermain und versichern, dass ihre Produkte vollständig bzw. mit dem Hauptanteil der Rohprodukte aus der Region stammen. Bei einigen wenigen Erzeugern sind die Rohstoffe nicht in ausreichender Menge in der Region vorhanden – sie werden dann aus der „Nachbarschaft“ bezogen. Aber alle teilnehmenden Anbieter zeichnen sich dadurch aus, dass sie eine starke regionale Verankerung haben und die Zielsetzung der Regionalen Genusstage in hohem Maße unterstützen.

Das Projektteam der Regionalen Genusstage:

- Stadt Aschaffenburg: Marc Busse, Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
- Landratsamt Aschaffenburg: stellvertretend Markus Seibel, INITIATIVE
- Landratsamt Miltenberg: Stefan Pache, Abteilung Umweltschutz
- IHK Aschaffenburg: Sabine Heißwolf
- Handwerkskammer für Unterfranken: Björn Salg
- INITIATIVE BAYERISCHER UNTERMAIN: Saskia Hense, Markus Seibel



Familien



Naturfreunde



Genießer



Sportliche

Symbolerklärung:

Die nebenstehenden Symbole zeigen, für wen die jeweilige Veranstaltung besonders geeignet ist.

2017

VERANSTALTUNGSORTE

An diesen Orten finden die Regionalen Genusstage 2017 statt:



Auftakt Regionale Genusstage und Streuobsttage

am 27. April in Sailauf



Freitag, 28. April

Fränkische Wirtshaus Tapas

Das Geheimnis der Weißwurst - Herstellung live erleben und gleich verkosten

Dorfladen Genießer Tag

Weinpräsentation beim Winzer

Kahlgründer Äbbelwoi Meisterschaft 2017

Samstag, 29. April

Regionaler Dorfladenmarkt zum 5. Geburtstag

Backstube live erleben

Schoppen, Gerstensaft und Gastlichkeit... Abendliche Stadtführung

Frischer Fisch - lecker und gesund

Erlebnistag auf dem Bauernhof

Sonntag, 30. April

Zu Gast auf dem Ziegenhof

Backstube live erleben

Frühlingsfest - die jungen Frischen ...

Weinbergsführung mit anschließender Verkostung

„Offene Gartentür“ mit Pflanzenflohmarkt und Kräuterführung im Naturerlebnispark

Frischer Fisch - lecker und gesund

Streuobsterlebnis und Spargelgenuss – Schlaraffenburger Aktionstag auf der Erdbeer-Ranch

Waldpurgis-Nacht in Kirchzell

Montag, 1. Mai

Zu Gast auf dem Ziegenhof

10 Jahre „Café am Marktplatz“ in Hösbach

Silvaner & Spargel – Ein Genußduett

Obstblütenspaziergang in den Mai

Mittwoch, 3. Mai

Holzschlägerabend für echte Männer und starke Frauen

Faust Genuss-Abenteuer – Für Feinschmecker

Whisky Tasting mit Gangstern

Donnerstag, 4. Mai

Das Geheimnis der Weißwurst - Herstellung live erleben und bayrisches Frühstück

Weinabend im Casino

Reise durch die Welt der Biere der Eder & Heyland® Brauerei

Tag der offenen Backstube

Woran erkenne ich regionale Lebensmittel? Ausstellung mit Beratung

Regionaler Wochenmarkt

Verkostung „glutenfreier Köstlichkeiten“

PROGRAMMÜBERSICHT

Infos zu den Streuobsttagen auf Seite 10 - 11

und zur Bayerischen Streuobst-Fachtagung auf Seite 14 - 15

Ort	Uhrzeit	Seite
Miltenberg	10:00 - 16:00	16
Aschaffenburg	08:00	16
Elsfeld-Rück	12:00	17
Großwallstadt	11:30 - 21:00	17
Mömbris-Königshofen	19:30	20
Ort	Uhrzeit	Seite
Schöllkrippen-Hofstädten	13:00	18
Hösbach	09:00 - ca. 13:00	18
Aschaffenburg	18:00	19
Sommerkahl	09:00 - 20:00	19
Mespelbrunn-Hessenthal	14:00 - 17:00	20
Ort	Uhrzeit	Seite
Schöllkrippen	14:00 - 18:00	22
Hösbach	09:00 - ca. 13:00	22
Bürgstadt	14:00 - 20:00	23
Alzenau-Wasserlos	14:00	23
Kleinstheim	14:00 - 17:00	24
Sommerkahl	09:00 - 20:00	24
Alzenau	10:00 - 14:00	25
Kirchzell	ab 17:00	25
Ort	Uhrzeit	Seite
Schöllkrippen	12:00 - 18:00	26
Hösbach	08:00 - 18:00	26
Alzenau-Hörstein	ab 11:30	28
Mömbris-Schimborn	14:00	28
Ort	Uhrzeit	Seite
Schöllkrippen	17:30	30
Miltenberg	18:30 - 21:30	30
Erlenbach a. Main	18:30	31
Ort	Uhrzeit	Seite
Aschaffenburg	08:00	32
Aschaffenburg	20:30	32
Großostheim	19:00	33
Mainaschaff	08:30 und 09:30	34
Aschaffenburg	09:00 - 15:30	34
Amorbach	09:00 - 13:00	36
Laufach	ab 16:00	36

Freitag, 5. Mai

Regionale Lieferanten stellen sich vor

Kulinarischer Spaziergang

Schlemmen bei Spargel, Erdbeeren und Wein!

Was wächst denn da? Kann man das essen?

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“

Weinpräsentation beim Winzer

Von Schnapphähnen, Hühnerfängern und Stiftsherren

Samstag, 6. Mai

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“

Backstube live erleben

Im Frühtau zu Berge

Weinseminar - Basics

Riesling, Rebellen und Residenzen

Frühlingsmarkt

Genussgerichte aus der Region

Die Mispel - ein fast vergessener Baum in den Obstgärten und Obstwiesen

Brennereiführung

Kochkurs „Spessart Tapas“

Kräuter, Gewürze und Wein

Kulinarischer Gaumenschmaus aus eigener Zucht

Klingerberger Weinkulturtag 2017

Kräuterführung und Führung über das Gelände

ApfelStellDichEin

Kulinarisches Hoffest beim Fränkischen Weinhandel

Backstube live erleben

Sonntag, 7. Mai

Backstube live erleben

Literatur- und Kräuterhappchen wandern!

Kochkurs „Spessart Tapas“

Kräuter, Gewürze und Wein

Kulinarischer Gaumenschmaus aus eigener Zucht

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“

Führung über den Obstkulturpark

Tag der offenen Weinflaschen

Klingerberger Weinkulturtag 2017

Heute ist Backtag

Wilde Genüsse

Kulinarisches Hoffest beim Fränkischen Weinhandel

28. April - 7. Mai

Aktionsangebote über die Dauer der Genussstage

Ort	Uhrzeit	Seite
Wörth	10:00 - 16:00	38
Karlstein	17:30	38
Großostheim	ab 18:00	40
Waldaschaff	18:00 - 20:30	40
Mömlingen	ab 17:00	41
Großwallstadt	11:30 - 21:00	41
Aschaffenburg	20:00	44
Ort	Uhrzeit	Seite
Mömlingen	ab 17:00	42
Hösbach	09:00 - ca. 13:00	42
Alzenau-Wasserlos	09:00	43
Alzenau-Wasserlos	19:00	43
Alzenau	14:00	44
Aschaffenburg	07:00 - 16:00	45
Weibersbrunn	ab 10:00	45
Eschau-Hobbach	14:00 - 16:00	46
Alzenau-Michelbach	14:00	46
Laufach	17:00 - 21:00	47
Klingenberg	ab 14:00	47
Sommerkahl	09:00 - 20:00	48
Klingenberg	ab 15:00	48
Klingenberg-Trennfurt	14:00	50
Heimbuchenthal	ab 14:00	50
Mömbris	16:00 - 24:00	51
Hösbach	09:00 - ca. 13:00	51
Ort	Uhrzeit	Seite
Hösbach	09:00 - ca. 13:00	52
Schöllkrippen	11:00	52
Laufach	13:00 - 17:00	53
Klingenberg	ab 14:00	53
Sommerkahl	09:00 - 20:00	54
Mömlingen	ab 11:00	54
Klingenberg-Trennfurt	11:00	55
Alzenau	11:00	55
Klingenberg	ab 11:00	56
Westerngrund	ab 14:00	56
Heigenbrücken	ab 16:00	57
Mömbris	14:00 - 22:00	57

Streuobsttage 2017

GRUSSWORT SCHIRMHERR



Streuobstwiesen sind prägend für das süddeutsche Landschaftsbild und festes Kulturgut: Ob strahlende Blütenpracht im Frühjahr, vollbehangen mit Obst im Spätsommer oder mit Schnee wie in Watte gepackt – man möchte den Anblick dieser Wiesen mit den licht verstreuten Obstbäumen nicht missen. Neben ihrer Schönheit sind die Streuobstwiesen wichtige Lebensräume für seltene Tier- und Pflanzenarten. Sie liefern natürlich auch Obst, welches oft nach jahrhunderteralter Handwerkstradition in Keltereien und Brennereien zu Säften und Bränden verarbeitet wird. Wir können zu Recht auf unsere Streuobstwiesen stolz sein sowie auf das Engagement vieler Bürgerinnen und Bürger, die sich in Vereinen und Initiativen für deren Erhalt und Pflege einsetzen.

Die Streuobsttage, die zum vierten Mal gemeinsam von den vier Bundesländern Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz ausgetragen werden, rücken das Kulturgut „Streuobst“ wieder ins Rampenlicht. Unter dem Motto „Streuobst IST Kultur“ finden deutschlandweit verschiedenste Veranstaltungen statt. Ein besonderer Fokus liegt auf der seit Jahrhunderten betriebenen Brennereikultur, die durch die Nutzung und Verwertung des Obstes entscheidend zum Erhalt der Streuobstwiesen beiträgt. Zur Trink- und Esskultur gehören auch die vielen innovativen Streuobstprodukte der großen und kleinen Keltereien und Verarbeiter aus der Region. Über unsere gemeinsame süddeutsche Plattform „Streuobsttage“ und die Homepage www.streuobsttage.de wollen wir für das Kulturgut Streuobst werben und Ihnen Anregungen bieten, wie Sie unsere Streuobstwiesen erhalten bzw. Streuobst genießen und erleben können. Im Aktionszeitraum der Streuobsttage vom 28. April bis 14. Mai 2017 finden an vielen Orten Veranstaltungen und Fachkongresse statt, in denen es auch um die Anbaukultur und um die Zukunft der Streuobstkultur geht.

Zur Auftaktveranstaltung am 27. April und zum Fachkongress am 28. April im bayerischen Sailauf, lade ich Sie gemeinsam mit der Gemeinde Sailauf, den lokalen Partnern, der Streuobstinitiative Schlaraffenburger und der Region Bayerischer Untermain, herzlich ein.

Als Schirmherr freue ich mich auf Ihren Besuch und genießen Sie unserer Kulturgut Streuobstwiese!

Helmut Brunner

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.bayerischer-untermain.de



www.streuobsttage.de

PROJEKTINFO

Streuobstwiesen tragen als Teil der Kulturlandschaft zur Verbundenheit der Menschen mit ihrer Region bei und ihre Schönheit zu allen Jahreszeiten macht sie zu wichtigen Naherholungsgebieten und Tourismusmagneten. Diese traditionelle Form des Obstanbaus erhält außerdem zahlreiche alte Obstsorten, die aus den Plantagen schon lange verschwunden sind.

Es steht also außer Frage: „Streuobst IST Kultur“. Damit einher geht auch die kulinarische Relevanz des Streuobstes: Ob Saft oder Schorle, Äbbelwoi oder Most, Brand oder Likör – hier ist wirklich für jedes Alter und jeden Gaumen etwas dabei. Als Produzenten, vor allem der hochprozentigeren Genüsse, leisten die zahlreichen Klein- und Obstbrenner damit seit Jahrhunderten einen entscheidenden Teil zum Erhalt der Streuobstwiesen: Sie verwerten durchschnittlich 30% in manchen Regionen sogar 50 – 100% des geernteten Streuobstes. Durch die Verarbeitung des Obstes zu wirtschaftlich tragfähigen Produkten können die Streuobstflächen langfristig erhalten und gepflegt werden, denn nur wenn die Wiesenbesitzer das geerntete Obst verkaufen können, lohnt es sich für sie, ihre Bestände zu pflegen.



Den Lebensraum und die KULTUR-Landschaft Streuobstwiese nicht nur zu schützen, sondern auch zu stärken – das ist das Ziel der gemeinsamen Anstrengungen der Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz mit den „Streuobsttagen“.

In diesem Jahr wird unter dem Blickwinkel der Kultur insbesondere die Brennereikultur im Rahmen der Streuobsttage in den Fokus gerückt. Unter der Schirmherrschaft Helmut Brunners, Bayerns Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, wird im Rahmen der mittlerweile vierten Streuobsttage also das Kulturgut „Streuobst“ ins Rampenlicht gerückt. Auch über den süddeutschen Raum hinaus, werden in ganz Deutschland kostenfrei Veranstaltungen beworben. Mit mehreren hunderten Veranstaltungen jährlich sind die Streuobsttage damit in den letzten Jahren zu einer der wichtigsten Kommunikationsplattformen rund um das Thema Streuobst herangewachsen und haben bundesweite Bekanntheit erlangt.

Regionale Genusstage 2017

ANSCHMECKEN AM 27. APRIL

Regionale Genusstage am Bayerischen Untermain und Streuobsttage 2017 – ein starkes Duo für regionale Produkte und Kulturlandschaft!

Besuchen Sie den feierlichen Auftakt am **Donnerstag, 27. April, 16:00 Uhr in Sailauf** und anschließend „Markt der Köstlichkeiten“ mit vielen regionalen Erzeugnissen direkt auf der Streuobstwiese (Nähe Kirche St. Vitus; der Zugang ist ausgeschildert; der Eintritt ist frei).



Der Festakt beginnt um 16:00 Uhr, hier werden Helmut Brunner, der Bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und diesjähriger Schirmherr der Streuobsttage und weitere Vertreter/innen der an den Streuobsttagen beteiligten Bundesländer Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz, den Beginn der Streuobsttage feierlich einläuten.



Als besonderes Highlight findet die Auftaktveranstaltung der Streuobsttage dieses Jahr gemeinsam mit dem „ANSCHMECKEN“ der Regionalen Genusstage am Bayerischen Untermain statt. Hier erwartet Sie eine **Info- und Genussmeile**, auf der Sie die verschiedensten Streuobstprodukte und andere regionale Köstlichkeiten genießen können und der zudem zahlreiche Informationen von und zu Projekten, Initiativen, Vereinen, Direktvermarktern und vielem mehr bereit hält.

Alle Beteiligten freuen sich auf Ihren Besuch!

Schlaraffenburger

Apfel Dessertwein



Für diesen Apfel-Dessertwein wird unser Apfelsaft zu hochprozentigem Wein verfeinert. Dann reift er im Spessart-Eichenfass, bis er sein volles Aroma entfaltet hat.

Der trocken ausgebaute Apfel-Dessertwein ist sowohl als Aperitif oder auch Digestif ein vorzüglicher Genuss.

Die Schlaraffenburger Produkte erhalten Sie bei den Keltereien **SAIER** in Aschaffenburg, **STENGER** in Goldbach und **ROTHENBÜCHER** in Schöllkrippen.

STREUOBSTERLEBNIS UND SPARGELGENUSS

Besuchen Sie uns am **30.4.17** an unserem Erlebnistag auf der Erdbeer-Ranch in Alzenau und probieren Sie unseren neuen trockenen Apfel-Sherry.

Ein Gemeinschaftsprojekt von:



Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V.



Stadt Aschaffenburg



Landkreis Aschaffenburg



Stadt Alzenau



Initiative Bayerischer Untermain



Weitere Verkaufsstellen finden Sie unter

www.schlaraffenburger.de

Bayerische Streuobst-Fachtagung 2017



FREITAG 28. APRIL IN SAILAUF

Streuobstbestände sind aufgrund ihrer vielfältigen und hohen Bedeutung unverzichtbare Bestandteile unserer Kulturlandschaft. Allerdings fehlt vielen Streuobstbeständen für ihr Fortbestehen eine wirtschaftliche Perspektive.

Dabei gibt es mit der gestiegenen Nachfrage der Verbraucher nach regionalen Lebensmitteln wieder Möglichkeiten, Streuobst und Streuobstprodukte mit ihrem unvergleichlichen Charakter gewinnbringend zu vermarkten. Die Herausforderung besteht darin, die Chancen zu erkennen und die notwendigen Schritte in der Vermarktung umzusetzen. Für einen naturverträglichen und wirtschaftlichen Streuobstbau in Zukunft kommt man dabei um eine zeitgemäße, arbeitssparende Bewirtschaftung nicht herum.

Die Vorträge der Streuobst-Fachtagung am 28. April in Sailauf greifen genau dieses Thema auf und zeigen Chancen in der Streuobstvermarktung, aktuelle Bewirtschaftungstechniken und neue Erkenntnisse in der Streuobstpflge.



Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 25,- € inklusive Pausensnacks und Getränke.
Mittagessen und Getränke im Sämenhof sind extra zu begleichen.

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr auf das folgende Konto:

Bayerische Landesbank München BIC: BYLADEMMXXX
IBAN: DE 75700 500 00000 1190315
Buchungskennzeichen: 2523.5400.2709

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum Donnerstag, den 13. April 2017 zur Tagung an.
Online unter folgendem Link: www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft/158210
Mit der Anmeldung bestätigen Sie die Überweisung der Teilnahmegebühr.



15

Streuobst in Zukunft – Chancen und Herausforderungen

Bayerische Streuobst-Fachtagung

TAGUNGSPROGRAMM

- 08.45 - 09.30** **Anmeldung, Kaffee und Gebäck**
- 09.30 - 10.00** **Begrüßung**, Bürgermeister Michael Dümig, Sailauf
Einführung, Stefan Kilian, LfL Freising
- 10.00 - 10.30** **Streuobst zwischen Realität und Vision**
Streuobstaktionsplan Landkreis Aschaffenburg
Alexander Vorbeck, Landschaftspflegeverband Aschaffenburg, Fraxinus GbR
- 10.30 - 11.00** **Neue Chancen durch Vermarktung von Streuobst als Tafelobst**
Marion Buley, Agraringenieurin
- 11.00 - 11.30** **Cluster-Projekt Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten – Chancen und Herausforderungen**
Martin Degenbeck, LWG Veitshöchheim
- 11.30 - 13.30** **Mittagspause am Sämenhof**
mit Gelegenheit zur Verkostung sortenreiner Produkte
- 13.30 - 14.00** **Äbbelwoitrinker sind Naturschützer – Erhalt von Streuobst als geselliges Erlebnis**
Christof Lorenz, Äbbelwoi-Stammtisch Schöllkrippen
- 14.00 - 14.30** **Cidre, Secco und Co. – Chancen und Herausforderungen durch Diversifizierung**
Norbert Metz, Landschaftspflegeverband Mittelfranken
- 14.30 - 15.00** **Moderne Zeiten im Streuobstbau – Rationalisierung in der Streuobstpraxis**
Michael Specht, Schlaraffenburger Streuobstagentur
- 15.00 - 15.30** **Pause**
- 15.30 - 16.00** **„Saubere Baamländle“ – Unterwuchspflege Streuobst zwischen Effektivität und Artenvielfalt**
Hubert Marquart, Umweltamt Landratsamt Würzburg
- 16.00 - 16.15** **Abschlussdiskussion**
- anschließend** **Exkursionsangebot**
Der Streuobstaktionsplan Sailauf in der Praxis – Besichtigung von Beispielflächen

Regionale Genusstage

FREITAG 28. APRIL

Regionale Lieferanten stellen sich vor

Miltenberg, 10:00 - 16:00 Uhr

Am heutigen Freitag haben Sie die Möglichkeit, sich in unserem Markt in Miltenberg, Mainzer Straße, über regionale Lieferanten zu informieren. Kommen Sie mit unseren vier Lieferanten ins Gespräch, erkundigen Sie sich über die Betriebe und ihre Philosophie und probieren Sie die angebotenen Artikel.

Treffpunkt: Mainzer Str. 40, 63897 Miltenberg



EDEKA Stenger Lebensmittel GmbH & Co. KG
06021 582530, kontakt@edeka-stenger.de, www.edeka-stenger.de

Das Geheimnis der Weißwurst - Herstellung live erleben und beim bayrischen Frühstück gleich verkosten

Aschaffenburg, 8:00 Uhr

Erleben Sie die Geburt der Weißwurst! Sie stehen unmittelbar neben unserem Metzgermeister und sehen, wie aus den frischen Zutaten die Weißwurst hergestellt und abgefüllt wird. Während die Weißwurst im Wasserbad kocht, erhalten Sie bei einem Betriebsrundgang Einblick in die gesamte Metzgerei. Kesselfrisch werden Ihnen beim anschließenden bayrischen Frühstück „Ihre“ Weißwürste in unserem Restaurant Lukula serviert. Speisen und Getränke sind inklusive.

Kosten: 10,- €/Erwachsene

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erforderlich



Häuser GmbH, Metzgerei Häuser, Daimlerstr. 10, 63741 Aschaffenburg
06021 3633, sekretariat@haeuser-hra.de, www.haeuser-metzgerei.de

2017 PROGRAMM

FREITAG 28. APRIL

Dorfladen Genießer Tag

Elsfeld-Rück, 15:00 - 20:00 Uhr

Wir bieten kulinarische Köstlichkeiten mit Rücker Weinen, regionalen Produkten und Original Backofenbrot, frisch gebacken im Rücker Backhaus, welches an diesem Tag auch zu besichtigen ist. Die Veranstaltung findet auf dem Dorfplatz Rück direkt vor unserem Dorfladen statt.

Blumenaktion „Rück-Schippach erblüht“

Als Vorbereitung für den Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft – Unser Dorf soll schöner werden“ werden Blumen für die Ortsverschönerung auf dem gesamten Dorfplatz ausgestellt und zum Verkauf angeboten. Mitmachen lohnt sich, denn die schönsten „Vorgärten“ in Rück-Schippach werden im Juni prämiert!

Unser Dorfladen Rück-Schippach, Elsavatalstraße 76, 63820 Elsfeld-Rück
unser.dorfladen@unser-dorfladen-rueck-schippach.de



Weinpräsentation beim Winzer

Großwallstadt, 11.30 - 21.00 Uhr

Wir möchten Ihnen in gemütlicher Atmosphäre unsere erlesenen Weine aus unserem kleinen und feinen Familienbetrieb präsentieren. Probieren Sie von leichten fruchtigen Weißweinen über gehaltvolle Rotweine bis zu unseren „Besten“ prämierten Spitzenweinen.

Getreu dem Motto: „Probieren geht über Studieren“. Dazu bieten wir kleine Köstlichkeiten aus der Küche. Für den Augenschmaus ist auch eine Holzkunst-Ausstellung dabei. Einfach vorbeikommen und genießen!



WEINBAU SCHERER, Friedhofstraße 1, 63868 Großwallstadt
06022 24864, weinbau.scherer@yahoo.de

Regionale Genusstage

SAMSTAG 29. APRIL

Regionaler Dorfladenmarkt zum 5. Geburtstag

Schöllkrippen-Hofstädten, 13:00 Uhr

Zum fünften Geburtstag laden wir Sie ein zu unserem Dorfladenmarkt mit regionalen und hausgemachten Produkten. Lernen Sie unsere Lieferanten kennen und genießen Sie Kahlgründer Spezialitäten sowie Kaffee & Kuchen. Für unsere kleinen Gäste warten Kistenrutsche, Hüpfburg, Eiswaagen und weitere Überraschungen.

Entdecken Sie die regionale Vielfalt vereint in unserem Laden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Dorfladen-Team



Dorfladen Hofstädten UG

Spessartstraße 21, 63825 Schöllkrippen-Hofstädten, 06024 5098809
kontakt@dorfladen-hofstaedten.de, www.dorfladen-hofstaedten.de

Backstube live erleben

Hösbach, 9:00 - ca. 13:00 Uhr

Schauen Sie hinter die Kulissen des Süßen Löwer! Wie funktioniert eine Konditorei? Wie und mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Schauen Sie uns über die Schulter, probieren Sie und stellen Sie uns Fragen.

Im Preis enthalten ist die Backstubenführung mit Hygienekleidung (achten Sie bitte dennoch auf saubere Kleidung und saubere Schuhe), Verköstigung unserer Rohstoffe und anschließender Kaffeetafel mit alkoholfreien Getränken, Kuchen, Torten und Törtchen, Eis, etc..

Kosten: 25,- €/Erwachsene, 12,- €/Kinder (5-12 Jahre)

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Wolfslaufstraße 2, Hösbach

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach
06021560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



2017 PROGRAMM

SAMSTAG 29. APRIL

Schoppen, Gerstensaft und Gastlichkeit... Abendliche Stadtführung zu Wirtshäusern in Alt-Ascheberg

Aschaffenburg, 18:00 Uhr

Die Auswahl an Gaststätten in Aschaffenburg ist groß, hat Aschaffenburg doch die höchste Gaststättendichte Bayerns. Aber wer weiß noch, wohin man in Alt-Ascheberg ging, um sich zu treffen, Neuigkeiten auszutauschen oder auch nur um ein kühles Bier oder einen guten Schoppen Wein zu trinken? Auch wenn die meisten dieser alten Wirtshäuser verschwunden sind, gibt es doch noch die Gassen und Stätten, wo sie einst lagen. Was aus ihnen geworden ist, wer dort einkehrte, und Geschichten aus der „guten alten Zeit“ erfahren Sie auf diesem Rundgang. **Kosten: 4,50 €/Person**

Treffpunkt: Schloss Johannisburg, Schlossplatz 4, Hauptportal
Führungsnetz - Museumspädagogischer Dienst

Volkshochschule Aschaffenburg, Luitpoldstr. 2, 63739 Aschaffenburg
www.fuehrungsnetz-aschaffenburg.de



Frischer Fisch - lecker und gesund

Sommerkahl, 9:00 - 20:00 Uhr

Genießen Sie die Natur unseres wunderschönen Spessarts und lassen Sie sich mit unseren leckeren Fischspezialitäten verwöhnen.

Ein kulinarisches Highlight ist unsere

„Regenbogenforelle mit einer Spinat/Schafskäsefüllung“.

Gerne servieren wir Ihnen auch unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus eigener Zucht, in verschiedenen Variationen geschmackvoll zubereitet.

Unsere kleinen Gäste können beim Fische füttern Spaß haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Forellengrill Harald und Christiana Röhl

Wilhelminenstraße 66 nahe Bergwerk, 63825 Sommerkahl
06024 9846, info@fisch-roell.de, www.fisch-roell.de



Regionale Genuusstage

SAMSTAG 29. APRIL

Kahlgründer Äbbelwoi Meisterschaft 2017

Mömbris-Königshofen, 19:30 Uhr

**Kurz vor Druck auf
28. April verschoben**

Gesucht wird der beste Äbbelwoi der Region. Die bestplatzierten „Stöffchen“ in den Kategorien - reine Apfelweine - und - Apfelweine mit Zusatzfrüchten - werden prämiert und dem/der besten Wettbewerbsteilnehmer/in der Titel des/der Kahlgründer Äbbelwoimeisters/in 2017 anerkannt. Jede/r private Äbbelwoi-Erzeuger/in kann bei der Meisterschaft mit 1 Liter Apfelwein am Wettbewerb teilnehmen. Für die passenden Gaumenfreuden zum Wettbewerbsabend ist mit Äbbelwoi und Streuobstsäften, Handkees und Hausmacher Worscht bestens gesorgt

Treffpunkt: Haus der Vereine, Krombacher Str. 2, Mömbris-Königshofen [gegenüber Bembelbahnhof]
Obstwiesenretter Kahlgrund-Spessart, guenter.winter@mittelland-magnets.de
06029 9985865, www.obstwiesenretter-kahlgrund-spessart.de

Obstwiesenretter
Kahlgrund-Spessart



Erlebnistag auf dem Bauernhof

Mespelbrunn-Hessenthal, 14:00 - 17:00 Uhr

Genießen Sie in unserer Vesperstube Hausmacher Spezialitäten von der Bratwurst bis zum hausgebackenen Kuchen. Im Hofladen können Sie Bio-Fleisch und Wurstwaren aus eigener Erzeugung und Aufzucht kaufen.

Als Highlight für die kleinen Gäste:

- Kinderhöfführung
- Strohhüpfburg



Fam. Fäth - Zum Limousinhof
Herrnbildweg 2, 63875 Mespelbrunn-Hessenthal
06092 8229822, limousinhof@limousinhof.com, www.limousinhof.com



Spessart-Mainland



Wandern zwischen Wald und Reben.

Radeln auf dem Main-Radweg und an seinen Nebenflüssen.

Wellness erleben in Bad Orb und Bad Soden-Salmünster.

Wein und Wild genießen.

Kostenlose Infos und Broschüren:

Tourist-Info Spessart-Mainland

www.spessart-mainland.de

info@spessart-mainland.de

Telefon (06022) 26-1020



Regionale Genusstage

SONNTAG 30. APRIL

Zu Gast auf dem Ziegenhof

Schöllkrippen, 14:00 - 18:00 Uhr

Erleben Sie unseren Hof mit Käsereiführungen und einem Rundgang über den Bauernhof. Lernen Sie uns als Biobauer kennen, wir freuen uns auf Ihr Interesse! Mit fränkischem Fingerfood frisch vom Hof möchten wir unsere Besucher verwöhnen: gratinierte Ziegenkäsepfännchen, Brotzeitgläschen mit grüner Soße und Tafelspitz, Anti-Pasti-Spieße und was uns sonst noch so einfällt. Genießen Sie mit uns das Landleben auf dem Ziegenhof.



BERGHOF Naturlandbetrieb, Familien Schudt und Schmelz
Im Langenborn 8a, 63825 Schöllkrippen
06024 9233, info@derberghof.de, www.derberghof.de

Backstube live erleben

Hösbach, 9:00 - ca. 13:00 Uhr

Schauen Sie hinter die Kulissen des Süßen Löwer! Wie funktioniert eine Konditorei? Wie und mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Schauen Sie uns über die Schulter, probieren Sie und stellen Sie uns Fragen.

Im Preis enthalten ist die Backstubenführung mit Hygienekleidung (achten Sie bitte dennoch auf saubere Kleidung und saubere Schuhe), Verkostung unserer Rohstoffe und anschließender Kaffeetafel mit alkoholfreien Getränken, Kuchen, Torten und Törtchen, Eis, etc..

Kosten: 25,- €/Erwachsene, 12,- €/Kinder (5-12 Jahre)

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Wolfslaufstraße 2, Hösbach

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach

06021 560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



2017 PROGRAMM

SONNTAG 30. APRIL

Frühlingsfest - die jungen Frischen ...

Bürgstadt, 14:00 - 20:00 Uhr

Die jungen Frischen warten auf Sie. Verkosten Sie 2016er Weine aus verschiedenen Weingütern. Bei Musik und Weingeplüster, auf unserer Sandsteinterrasse den neuen Jahrgang erleben. Wir freuen uns auf Sie!



Churfrankenvinothek
Hauptstraße 2, 63927 Bürgstadt, 09371 9488679
info@churfrankenvinothek.de, www.churfrankenvinothek.de

Weinbergsführung mit anschließender Verkostung

Alzenau-Wasserlos, 14:00 Uhr

Weinbergsführung ca. 2 Std. durch die Wasserloser Weinberge mit anschließender Verkostung und Hofbesichtigung.

Im Winzerstübchen zusätzlich Spargelkarte

Kosten: 14,50 €/Erwachsene, 3,50 €/Kinder

Max. Teilnehmerzahl: 30 Personen

Anmeldung bitte telefonisch oder per E-Mail

Treffpunkt: Vinothek auf dem Hof

Weingut Jürgen Simon

Schloßbergstr. 2, 63755 Alzenau

06023 7493, weingut.j.simon@t-online.de, www.simon-weingut.de



Regionale Genusstage

SONNTAG 30. APRIL

„Offene Gartentür“ mit Pflanzenflohmarkt und Kräuterführung im Naturerlebnispark

Kleinostheim, 14:00 - 17:00 Uhr

Im Rahmen der LBV-Aktion „Offene Gartentür“ steht die LBV-Umweltstation Naturerlebnispark in Kleinostheim wieder offen. Am Nachmittag findet dort ein Pflanzenflohmarkt statt und Roland Mayer bietet eine Kräuterführung mit Hinweisen zur Verwendung in Küche und Medizin. Dabei dürfen die Gäste eine Wald- und Wiesenpizza probieren! Unterstützt wird der LBV hierbei vom örtlichen Obst- und Gartenbauverein.

Treffpunkt: LBV-Umweltstation Naturerlebnispark, Birkensteeweg (im Sport- und Freizeitgelände). Bitte Ausschilderung folgen.

Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. (LBV)
Dreizehnmorgenweg 8, 63801 Kleinostheim
06027 4090796, t-staab@lbv.de, www.untermain.lbv.de



Frischer Fisch - lecker und gesund

Sommerkahl, 9:00 - 20:00 Uhr

Genießen Sie die Natur unseres wunderschönen Spessarts und lassen Sie sich mit unseren leckeren Fischspezialitäten verwöhnen.

Ein kulinarisches Highlight ist unsere

„Regenbogenforelle mit einer Spinat-/Schafskäsefüllung“.

Gerne servieren wir Ihnen auch unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus eigener Zucht, in verschiedenen Variationen geschmackvoll zubereitet.

Unsere kleinen Gäste können beim Fische füttern Spaß haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Forellengrill Harald und Christiana Röhl
Wilhelminenstraße 66 nahe Bergwerk, 63825 Sommerkahl
06024 9846, info@fisch-roell.de, www.fisch-roell.de

2017 PROGRAMM

SONNTAG 30. APRIL

Streuobsterlebnis und Spargelgenuss – Schlaraffenburger Aktionstag auf der Erdbeer-Ranch

Alzenau, 10:00 - 14:00 Uhr, Führung um 11:00 Uhr (ca. 1 Std, 2 km)

Auf einem Spaziergang rund um die Erdbeer-Ranch erfahren Sie von Werner Höfler und Alexander Vorbeck viel Interessantes über den heimischen Obst- und Gemüseanbau und deren regionaler Vermarktung. Wir gehen auf eine Entdeckungsreise durch die Streuobstwiese und stoßen dabei auf Steinkauz, Apfelsaft und Goldparmäne. Kurzweilige Spielpausen kommen nicht nur den Kindern gelegen. Imker Schielke aus Daxberg bietet auf dem Gelände eine „Flugshow“ mit Bienen an und informiert über die Imkerei. Für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt.

Schlaraffenburger Streuobstprojekt & Erdbeer-Ranch Höfler
Märkerstr. 35, 63755 Alzenau
www.schlaraffenburger.de, www.erdbeer-ranch.de



Walpurgis-Nacht in Kirchzell

Kirchzell, ab 17:00 Uhr

Heute ist ein magischer Abend für die ganze Familie.

Was geschieht in der Walpurgisnacht?

Alle Hexen und Zauberer, und die, die es noch werden wollen, sind eingeladen mit uns eine Walpurgisnacht zu feiern. Gemeinsam binden wir Hexenbesen um später damit ums Feuer zu tanzen. Wir freuen uns über jedes Kind das als Hexe oder Zauberer verkleidet kommt.

Es gibt Grillspezialitäten vom Bio-Weidering, Stockbrot und vieles mehr.

Erlebnishof, Sandra Schäfer
Amorbacher Straße 3, 63931 Kirchzell, 09373 4917
Erlebnishof-Schaefer@t-online.de, www.erlebnishof-schaefer.de



Regionale Genusstage

MONTAG 1. MAI

Zu Gast auf dem Ziegenhof

Schöllkrippen, 12:00 - 18:00 Uhr

Erleben Sie unseren Hof mit Käseführungen und einem Rundgang über den Bauernhof. Lernen Sie uns als Biobauer kennen, wir freuen uns auf Ihr Interesse! Mit fränkischem Fingerfood frisch vom Hof möchten wir unsere Besucher verwöhnen: gratinierte Ziegenkäsepfännchen, Brotzeitgläschen mit grüner Soße und Tafelspitz, Anti-Pasti-Spieße und was uns sonst noch so einfällt. Genießen Sie mit uns das Landleben auf dem Ziegenhof.



BERGHOF Naturlandbetrieb, Familien Schudt und Schmelz
Im Langenborn 8a, 63825 Schöllkrippen
06024 9233, info@derberghof.de, www.derberghof.de

10 Jahre „Café am Marktplatz“ in Hösbach

Hösbach, 8:00 - 18:00 Uhr

Feiern Sie mit uns 10 Jahre „DER SÜSSE LÖWER“ in Hösbach!

Morgens Weißwurstfrühstück von 8:00 - 12:00 Uhr
Ein paar Weißwürste vom Goldbacher Metzgermeister
Philipp Kunkel, mit süßem Senf und Breze nur 5,- €

Nachmittags Eisbecher von 13:00 - 18:00 Uhr
Erdbeerbecher nur 5,- €

Den ganzen Tag laufend ofenfrische Brezen, Obatzter, Kochkäse, Wurstsalat, Vesperplatte...

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach
06021 560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



4 WOCHEN ZEITUNG GENIESSEN

für nur **19,95 €**

**WILLKOMMENS-
GESCHENK
ZUR WAHL**

ODER



Foto: WavebreakMediaMicro (fotolia.de)



BESTELLEN SIE JETZT
und sichern Sie sich
Ihr **WILLKOMMENS-
GESCHENK** zur Wahl!

Telefon (0 60 21) 39 63 16,
aboservice@main-echo.de



Medienhaus
Main-Echo

Anzeige

Regionale Genusstage

MONTAG 1. MAI

Silvaner & Spargel – Ein Genußduett

Alzenau-Hörstein, ab 11:30 Uhr

Leckeres vom Alzenauer Spargel (von der Erdbeer-Ranch) trifft auf Hofgut Hörsteiner Silvaner. Genießen Sie das saisonale und regionale Duett vom königlichen Gemüse und Silvaner-Höflingen.

Anmeldung telefonisch erforderlich



Hofgut Hörstein
Mömbriser Straße 6, 63755 Alzenau-Hörstein
06023 9183151, hofguthoerstein@t-online.de, www.hofgut-hoerstein.de

Obstblütenspaziergang in den Mai



Mömbris-Schimborn, 14:00 Uhr

Der Landschaftsobstbauer Dieter Wissel informiert bei dem Spaziergang von der Bioland Streuobstwiese im Kahlatal auf die Heidbergwiese (ca. 800m) über das Thema „Obstbaumblüte/Befruchtung und ökologische Streuobstwiesepflege“. Nach der Rückkunft können die Streuobst-Direktsäfte und Apfelwein-Spezialitäten mit einem Schnack verkostet werden.

Kosten: 5,- €/Erwachsene, Kinder frei

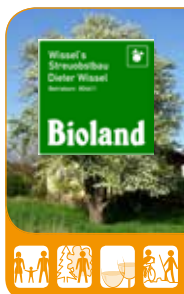
Max. Teilnehmerzahl: 30 Personen

Anmeldung bitte telefonisch oder per E-Mail

Treffpunkt: Streuobstwiese am Kahlatal Radfahr-Wanderweg zw. Schimborn und Mensengesäß

Wissel's mobile Kelterei + Wissel's Bioland Streuobstbau
Finkenweg 5, 63776 Mömbris-Königshofen

06029 6728, dieter.wissel@gmx.de, www.wissels-mobile-kelterei.de



Kahlgrund-Spessart
natürlich lebenswert.



Genießen Sie die leckeren Speisen & regionalen Qualitätsprodukte.
Von der Natur geschenkt, für Sie mit Herz und Hand veredelt.



Unsere regionalen Anbieter heißen Sie herzlich willkommen.

Genusstage für Leib & Seele – erleben Sie auch...

- ...den Mittelpunkt der Europäischen Union in Westerngrund
- ...die Faszination unter Tage im Bergwerk Sommerkahl
- ...ein entspanntes Badevergnügen im Naturerlebnisbad Schöllkrippen
- ...wunderschöne, idyllische Rad- und Wanderwege

Neugierig? Mehr Infos der Kommunalen Allianz Kahlgrund-Spessart auf
www.kahlgrund-spessart.de

Regionale Genusstage

MITTWOCH 3. MAI

Holzfällerabend für echte Männer und starke Frauen

Schöllkrippen, 17:30 Uhr

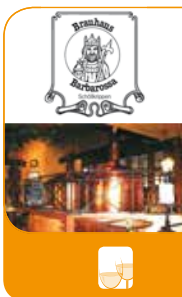
Wir sind eine Gasthausbrauerei mit gemütlicher, wohlthuender Atmosphäre in Schöllkrippen. Wir brauen seit 1990 unser naturtrübes Bier streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Aus unterfränkischem Malz, Hallertauer Hopfen und reiner Bierhefe wird ein süßiges und bekömmliches Bier gebraut. Zu diesem köstlichen Bier servieren wir Ihnen jeden Mittwoch unsere leckeren Spareribs mit hausgemachtem Honig-Bier Dip, Krautsalat und Bier-Treber-Brot. „Sie dürfen essen und bestellen bis die Hose kracht“

Kosten: 11,90 €/Person

Brauhaus Barbarossa

Aschaffenburg Str. 18, 63825 Schöllkrippen

06024 5454, info@brauhaus-barbarossa.de



Faust Genuss-Abenteuer – Für Feinschmecker

Miltenberg, 18:30 - 21:30 Uhr

Leckere Käsesorten, feinste Schokolade und Wurst – das allein sind schon wunderbare Köstlichkeiten. Doch wie wäre es, diesen Genuss mit Bieren zu begleiten, die harmonisch dazu passen, den Geschmack verstärken oder Akzente setzen? Dann wird daraus ein unvergessliches Erlebnis für Feinschmecker – und ganz nebenbei lernen Sie auch noch das schöne Brauhaus kennen.

Kosten: Erwachsene 29,90 €/Person

Max. 15 Teilnehmer, Anmeldung bitte telefonisch

Treffpunkt: Hauptstr. 219 am Brauereiladen in Miltenberg

Brauhaus Faust oHG, Thorsten Keil

Hauptstraße 219, 63897 Miltenberg, 09371 971348

keil@faust.de, www.faust.de



STADTBIBLIOTHEK
Aschaffenburg



Besuchen Sie doch auch einmal die Stadtbibliothek Aschaffenburg bei den Regionalen Genusstagen!

Die Region Unterfranken hat kulturell und kulinarisch viel zu bieten. Unsere Medienauswahl stellt Ihnen Vom Radelausflug, über Wanderungen und Flussfahrten bis hin zu alten historischen Wirtshäusern eine große Bandbreite vor. Natürlich gilt es auch in den Kochbüchern klassische und moderne regionale Gerichte - mit dem passenden Wein - zu entdecken. Lassen Sie sich von dieser Ausstellung verführen.



Öffnungszeiten:

Di und Do 10:00 - 19:00 Uhr,

Mi und Fr 10:00 - 17:00 Uhr,

Sa 10:00 - 13:00 Uhr

Stadtbibliothek Aschaffenburg, Schloßplatz 2, 63739 Aschaffenburg
www.stadtbibliothek-aschaffenburg.de

Whisky Tasting mit Gangstern

MITTWOCH 3. MAI

Erlenbach a. Main, 18:30 Uhr

Der Brennmeister Michael Mayer aus Pflaumheim führt uns in die Welt der hochwertigen Edelbrände/Whisky und erläutert das Aroma und den Duft jeder einzelnen Verkostung. Sie vertiefen Ihr Wissen über Spirituosen und mehr. Wir reichen zu dem Tasting Käsewürfel mit Grissini sowie stilles Wasser. Ab 20:30 Uhr sehen Sie den amerikanischen Gangsterfilm "Live by Night" mit Ben Affleck in der Hauptrolle. Der Film spielt in den wilden 20er Jahren, wo Schnaps trotz Prohibition in Strömen floss.

Kosten: 19,- € (inkl. Tasting, Essen und Filmticket)

Anmeldung erforderlich, max. 50 Teilnehmer

Kino Passage Erlenbach

Bahnstrasse 37, 63906 Erlenbach a. Main

09372 5197, info@kinopassage.de, www.kinopassage.de



Regionale Genusstage

DONNERSTAG 4. MAI

Das Geheimnis der Weißwurst - Herstellung live erleben und beim bayrischen Frühstück gleich verkosten

Aschaffenburg, 8:00 Uhr

Erleben Sie die Geburt der Weißwurst! Sie stehen unmittelbar neben unserem Metzgermeister und sehen, wie aus den frischen Zutaten die Weißwurst hergestellt und abgefüllt wird. Während die Weißwurst im Wasserbad kocht, erhalten Sie bei einem Betriebsrundgang Einblick in die gesamte Metzgerei. Kesselfrisch werden Ihnen beim anschließenden bayrischen Frühstück „Ihre“ Weißwürste in unserem Restaurant Lukula serviert. Speisen und Getränke sind inklusive.

Kosten: 10,- €/Erwachsene

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erforderlich

Häuser GmbH, Metzgerei Häuser, Daimlerstr. 10, 63741 Aschaffenburg
06021 3633, sekretariat@haeuser-hra.de, www.haeuser-metzgerei.de



Weinabend im Casino

Aschaffenburg, 20:30 Uhr

Joe Breunig von Getränke Breunig stellt zusammen mit Frau Höflich vom Weingut Höflich aus Großostheim drei ihrer regional angebauten Weine vor. Dazu gibt es kleine Leckereien der Region und einen passenden Film. Näheres zum Weingut unter www.weingut-hoeflich.de. Der Film und alle weiteren Informationen gibt es rechtzeitig unter www.casino-aschaffenburg.de

Kosten: 35,- €/Person (Film und Verkostung)

Max. Teilnehmerzahl: 24 Personen

Anmeldung telefonisch erforderlich

Filmtheater Casino, Ohmbachsgasse 1, 63739 Aschaffenburg
06021 4510772, www.casino-aschaffenburg.de



2017 PROGRAMM

DONNERSTAG 4. MAI

Reise durch die Welt der Biere der Eder & Heyland's Brauerei

Großostheim, 19:00 Uhr

Sie erfahren was Sie schon immer über Bier wissen wollten! Unser Braumeister führt Sie durch die Welt der Biere der Eder & Heyland's Brauerei und Sie haben die Möglichkeit einige davon unter professioneller Anleitung zu verkosten. Wir bitten um Anmeldung bis zum 26. April 2017. Die Veranstaltung findet ab 10 Personen statt.

Kosten: 5,- €/Person

Max. Teilnehmerzahl: 20 Erwachsene, Anmeldung erforderlich

Treffpunkt: Vor dem historischen Sudhaus der Eder & Heyland's Brauerei, Aschaffener Straße 3-5, Großostheim

Eder & Heyland's Brauerei GmbH & Co. KG
Aschaffener Straße 3-5, 63762 Großostheim
06026 509-0, brauerei@eders.de, www.schlappeseppel.de



AUS DER
REGION
BAYERISCHER
UNTERMAIN
BAWIEREN UND NACHBAREN
www.regionaler-apfelmarkt.de

18. Regionaler
APFELMARKT
www.regionaler-apfelmarkt.de

Besuchen Sie auch den Apfelmarkt
am Sonntag, 8. Oktober 2017
in Aschaffenburg

Regionale Leckereien · Spiel und Spaß · Streuobstinfos

Regionale Genusstage

DONNERSTAG 4. MAI

Tag der offenen Backstube

Mainaschaff, 8:30 und 9:30 Uhr

Wir bieten sowohl um 8:30 Uhr, als auch um 9:30 Uhr jeweils eine geführte Tour durch unsere Backstube. Je 10 Personen können bei laufendem Betrieb Einblicke in unseren Handwerksbetrieb erlangen und die traditionelle Herstellung von Back- und Süßwaren erleben.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Pers./Führung

Anmeldung per E-Mail erforderlich

Treffpunkt: Behringstraße 17, Mainaschaff



Main-Back Hench & Weißkopf GmbH
Behringstraße 17, 63814 Mainaschaff
06021 3866340, info@main-back.de, www.hench-feinback.de

Woran erkenne ich regionale Lebensmittel? Ausstellung mit Beratung

Aschaffenburg, 9:00 - 15:30 Uhr

Sie fragen sich beim Einkaufen oft, woran Sie regionale Lebensmittel erkennen? Was die Informationen auf den Verpackungen der Nahrungsmittel aussagen? Welche Labels sind und was sie bedeuten? Diplom-Ökotrophologin Renate Bleistein betreut die Ausstellung im kleinen Foyer des Sitzungssaalgebäudes des Rathauses Aschaffenburg und beantwortet Ihnen alle Fragen rund um das Thema Lebensmittel-Kennzeichnung.

Treffpunkt: Foyer des Sitzungssaalgebäudes rechts neben dem Rathaus

VerbraucherService Bayern im KDFB e. V.

Dalbergstraße 15, 63739 Aschaffenburg

06021 3301218, aschaffenburg@verbraucherservice-bayern.de

www.verbraucherservice-bayern.de



AOK
Die Gesundheitskasse.



AOK
PLUSPUNKT
Gesundheit

**Jetzt
downloaden!**

Kennen Sie schon unsere neue App?

**„Bewusst Einkaufen“
mit Ampelfarben**



Die AOK- App „Bewusst Einkaufen“ hilft mit Ampelfarben gesundheitsbewusster einzukaufen. AOK Bayern – immer in Ihrer Nähe.

Gesundheit in besten Händen

www.aok.de/bayern

Regionale Genusstage

DONNERSTAG 4. MAI

Regionaler Wochenmarkt in Amorbach

Amorbach Marktplatz, 9:00 - 13:00 Uhr

Schaufenster und Plattform für heimische Erzeugnisse und regionale Genüsse, wie Honig als süße Verführung aus dem UNESCO Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald präsentiert von der Zeidlerei, Pollenimkerei, frisch zubereiteter Odenwälder Kochkäse, Röllfelder Spargel vom Obst Ludwig, Brot aus regional angebautem Getreide von der Schlossmühle sowie Vielfalt an Gemüsepflanzen aus eigener Aufzucht für biologischem Anbau von der Gärtnerei Ripberger aus Schneeberg.

Marktfrühstück mit frischer Weißwurst vom Amorbacher Metzger Hauck ab 10 Uhr!

Odenwald-Allianz

Kellereigasse 1, 63916 Amorbach, 09373 20940

linda.plappert-metz@stadt-amorbach.de, www.odenwald-allianz.de



Verkostung „glutenfreier Köstlichkeiten“

Laufach, ab 16:00 Uhr

Neueröffnung:

Lernen Sie verschiedene Brote, Kuchen und Gebäck kennen. Schauen Sie sich die Produktion und den neuen Laden von Bella Berta genau an und lassen Sie sich von der Qualität und dem Angebot überzeugen.



BELLA BERTA der Laden, Fabienne Werner

Spessartstr. 59, 63846 Laufach

06093 2090170, mail@bellaberta.de, www.bellaberta.de



Bestes aus dem Spessart

METZGEREI IST UNSERE LEIDENSCHAFT!

• **Natur und Heimat**

Fleisch von Landwirten aus der Region

• **Tradition und Handwerk**

Familienrezepte von Meisterhand gewurstet

• **Qualität und Frische**

beste Zutaten für ehrlichen Genuss, tagesfrisch

• **Service und Leidenschaft**

Fachkräfte mit Kompetenz und nem Lächeln

Metzgerei Häuser GmbH - Daimlerstr. 10, 63741 Aschaffenburg
13 Fachgeschäfte in und um AB - www.haeuser-metzgerei.de

Regionale Genusstage

FREITAG 5. MAI

Regionale Lieferanten stellen sich vor

Wörth, 10:00 - 16:00 Uhr

Am heutigen Freitag haben Sie die Möglichkeit, sich in unserem Markt in Wörth, Presentstraße, über regionale Lieferanten zu informieren. Kommen Sie mit unseren vier Lieferanten ins Gespräch, erkundigen Sie sich über die Betriebe und ihre Philosophie und probieren Sie die angebotenen Artikel.

Treffpunkt: Presentstr. 13, 63939 Wörth



EDEKA Stenger Lebensmittel GmbH & Co. KG
06021 582530, kontakt@edeka-stenger.de, www.edeka-stenger.de

Kulinarischer Spaziergang

Karlstein, 17:30 Uhr

Überall blüht es und die Bäume haben frische Triebe. Jetzt ist Hochsaison für Wildpflanzen in der Küche. Auf diesem Spaziergang (ca. 2 km) lernen wir typische essbare Frühlingsskräuter und Blätter von Bäumen kennen. Unterwegs können wir Kostproben davon probieren.

Anmeldung per E-Mail erforderlich

Kosten: 12,- €/Person

Treffpunkt: Waldschule, Großwelzheim, Parkplatz



Naturschule Vivanatura
Ruth Elsesser, Am Wingert 27, 63828 Kleinkahl
0157 32512188, vivanatura@t-online.de, www.naturschule-vivanatura.de

KLINGENBERGER WEIN KULTUR TAGE



Freitag 05. Mai ab 18:00 Uhr
Samstag 06. Mai ab 15:00 Uhr
Sonntag 07. Mai ab 11:00 Uhr

Ganz Klingenberg heißt sie herzlich willkommen! Begeben Sie sich auf eine genussvolle, weinreiche und spannende Tour zu mehr als 20 Anlaufpunkten. 14 teilnehmende Betriebe aus Weinbau, Gastronomie, Tourismus, Vereinswesen, Handwerk, und vielen mehr öffnen am ersten Maiwochenende vom 5. bis zum 7. Mai ihre Türen, zeigen ihr Handwerk und laden zum Verweilen ein. Starten Sie in ein erlebnisreiches Wochenende am Freitagabend mit der gemeinsamen Auftaktveranstaltung aller teilnehmenden Weingüter im Schloss von Klingenberg. Für das leibliche Wohl sorgen verschiedene regionale Gastronomen und die musikalische Untermauerung ist durch die Band „The Hoods“ gesichert. Schauen Sie Samstag und Sonntag den Köchen über die Schulter, besuchen die liebevoll geschmückten Höfe in der Stadt und lassen sich bei einer Führung durch die Schlucht von der Umgebung begeistern. Nutzen Sie die Gelegenheit um durch die Terrassen des Schlossbergs zu schlendern um zu sehen, wo die Spätburgunder wachsen.

Weitere Informationen unter:
www.klingengerwein kulturtage.de
Touristinfo Klingenberg, 09372 921259

Regionale Genusstage

FREITAG 5. MAI

Schlemmen bei Spargel, Erdbeeren und Wein!

Großostheim, ab 18.00 Uhr

Bei einem Glas Wein aus unserer Region sowie Spargel und Erdbeeren vom Bioland Kapraun erwartet Sie ein unvergesslicher Abend mit allen Sinnen.

Regionales 4-Gänge-Menü, wahlweise mit Fisch oder Fleisch

Kosten: 29,50 €/Person (4-Gänge-Menü)

Anmeldung telefonisch erforderlich

Treffpunkt:

Quartierszentrum des Mosaik MGH Bachgau gGmbH,
Hasselstr. 8, 63762 Großostheim-Ringheim

Mosaik Mehrgenerationenhaus Bachgau gGmbH

Hasselstr. 8, 63762 Großostheim

06026 97883-2873



Was wächst denn da? Kann man das essen?

Waldaschaff, 18:00 - 20:30 Uhr

Wie erkenne ich die Kräuter, Sträucher und Bäume, welche Geschichten gibt es über sie und wofür sind sie gut? All das erfahren Sie auf einem Spaziergang über unberührte Wiesen. Die Führung endet mit einem Wildkräuter-Picknick.

Kosten: 30,- €/Person (inkl. Picknick)

Max. Teilnehmerzahl: 20 Personen, Anmeldung erforderlich

Treffpunkt: Waldaschaff, Parkplatz Helgenfeldstraße



Die Wildkräuter-Drey

Morgane Habegger, Im Gründchen 10, 63856 Bessenbach, 0160 3245699

morgane@die-wildkraeuter-drey.de, www.die-wildkraeuter-drey.de

2017 PROGRAMM

FREITAG 5. MAI

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“



Mömlingen, ab 17:00 Uhr

Willkommen in der Fairtrade-Gemeinde Mömlingen! Wir präsentieren Ihnen eine interessante Ausstellung: „Landschaftspflege und heimische Streuobstwiesen“. Feiern Sie mit uns vom 5.-8. Mai, und genießen Sie unsere regionalen und fair gehandelten Köstlichkeiten: Ebbelwoi vom Holzfass, Cidre, naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Mango-Saft, Apfelflikör u. Obstbrände. Die Kleine Metzgerei (Eisenbach) verwöhnt Sie mit leckerem Käse u. Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Für die ganze Familie steht eine 12 Meter lange XXL-Hüpfburg bereit!



Kelterei Hornung

Hauptstr. 13, 63853 Mömlingen

06022 30910, info@kelterei-hornung.de, www.kelterei-hornung.de

Weinpräsentation beim Winzer

Großwallstadt, 11.30- 21.00 Uhr

Wir möchten Ihnen in gemütlicher Atmosphäre unsere erlesenen Weine aus unserem kleinen und feinen Familienbetrieb präsentieren. Probieren Sie von leichten fruchtigen Weißweinen über gehaltvolle Rotweine bis zu unseren „Besten“ prämierten Spitzenweinen.

Getreu dem Motto: „Probieren geht über Studieren“. Dazu bieten wir kleine Köstlichkeiten aus der Küche. Für den Augenschmaus ist auch eine Holzkunst-Ausstellung dabei. Einfach vorbeikommen und genießen!



WEINBAU SCHERER, Friedhofstraße 1, 63868 Großwallstadt

06022 24864, weinbau.scherer@yahoo.de

Regionale Genusstage

SAMSTAG 6. MAI

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“



Mömlingen, ab 17:00 Uhr

Willkommen in der Fairtrade-Gemeinde Mömlingen! Wir präsentieren Ihnen eine interessante Ausstellung: „Landschaftspflege und heimische Streuobstwiesen“. Feiern Sie mit uns vom 5.-8. Mai, und genießen Sie unsere regionalen und fair gehandelten Köstlichkeiten: Ebbelwoi vom Holzfass, Cidre, naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Mango-Saft, Apfellok u. Obstbrände. Die Kleine Metzgerei (Eisenbach) verwöhnt Sie mit leckerem Käse u. Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Für die ganze Familie steht eine 12 Meter lange XXL-Hüpfburg bereit!



Kelterei Hornung
Hauptstr. 13, 63853 Mömlingen
06022 30910, info@kelterei-hornung.de, www.kelterei-hornung.de

Backstube live erleben

Hösbach, 9:00 - ca. 13:00 Uhr

Schauen Sie hinter die Kulissen des Süßen Löwer! Wie funktioniert eine Konditorei? Wie und mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Schauen Sie uns über die Schulter, probieren Sie und stellen Sie uns Fragen.

Im Preis enthalten ist die Backstubenführung mit Hygienekleidung (achten Sie bitte dennoch auf saubere Kleidung und saubere Schuhe), Verkostung unserer Rohstoffe und anschließender Kaffeetafel mit alkoholfreien Getränken, Kuchen, Torten und Törtchen, Eis, etc..

Kosten: 25,- €/Erwachsene, 12,- €/Kinder (5-12 Jahre)

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Wolfslaufstraße 2, Hösbach

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach

06021 560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



2017 PROGRAMM

SAMSTAG 6. MAI

Im Frühtau zu Berge

Alzenau-Wasserlos, 9:00 Uhr

Weinbergsführung durch den Wasserloser Schloßberg, Geschichten und Geschichtliches rund um Wasserlos inkl. 2 Weinen und Laugenbrezeln.

Kosten: 12,- €/Erwachsene, 5,- €/Kinder (Traubensaft)

Anmeldung bitte per Email oder telefonisch

Treffpunkt: Weingut Klaus Simon,
Schloßbergstraße 1a, 63755 Alzenau-Wasserlos



Ester Simon, Gästeführerin Weinerlebnis-Franken
Schloßbergstraße 1a, 63755 Alzenau-Wasserlos
06023 5477, info@ester-simon.de, www.weinsimon.de

Weinseminar - Basics

Alzenau-Wasserlos, 19:00 Uhr

Basic-Informationen rund um den Frankenwein, Qualitätsstufen, Qualitätspyramide des Fränkischen Weinbauverbandes, Rotweinhaus, Glastypen, etc.. Während des Seminars werden verschiedene Weine sowie Kahlgründer Tapas verkostet.

Kosten: 39,90 €/Erwachsene

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Weingut Klaus Simon,
Schloßbergstraße 1a, 63755 Alzenau-Wasserlos



Ester Simon, Gästeführerin Weinerlebnis-Franken
Schloßbergstraße 1a, 63755 Alzenau-Wasserlos
06023 5477, info@ester-simon.de, www.weinsimon.de

Regionale Genusstage

SAMSTAG 6. MAI

Von Schnapphähnen, Hühnerfängern und Stiftsherren

Aschaffenburg, 20:00 Uhr

Kurz vor Druck auf
5. Mai verschoben

Erlebnisführung durch die Stadt, bei der Sie neben Alltäglichem auch Schauriges und Überraschendes aus dem Mittelalter erfahren. Eine Magd aus der Burg zur Zeit Albrechts von Brandenburg begibt sich zu abendlicher Stunde auf einen Botengang. Erfahren Sie neben Alltäglichem auch Schauriges und Überraschendes aus dem Mittelalter!

Führer/-in: Renate Gernhardt.

Kosten: 5,50 €/Person

Treffpunkt: Schloss Johannisburg, Schlossplatz 4, Hauptportal



Volkshochschule Aschaffenburg
Luitpoldstr. 2, 63739 Aschaffenburg
06021 38688-66, www.fuehrungsnetz-aschaffenburg.de

Riesling, Rebellen und Residenzen

Alzenau, 14:00 Uhr

Weinwanderung von Alzenau nach Hörstein abseits der ausgetretenen Pfade. Lauschen Sie den Geschichten von rebellischen Einwohnern und mächtigen Kurfürsten. Wandeln Sie auf den Spuren der Dichterfamilie Brentano und genießen Sie unterwegs 2 Weine bei weiten Fernblicken. Im Anschluss Möglichkeit zur Einkehr beim Winzer in Hörstein.

Kosten: 14,- €/Erwachsene, Kinder frei

Max. Teilnehmerzahl: 30 Personen, Anmeldung erforderlich

Treffpunkt: Alzenau, Burgparkplatz



Gästeführerin Weinerlebnis Franken Jeanette Kaltenhauser
Alte Hohle 8, 63755 Alzenau, 0171 5053504
info@wein-kultur-alzenau.de, www.wein-kultur-alzenau.de

2017 PROGRAMM

SAMSTAG 6. MAI

Frühlingsmarkt auf dem Schlossplatz

Aschaffenburg, 7:00 - 16:00 Uhr

Kommen Sie am Samstag 6.5.17 auf den Schlossplatz und lassen sich vor der prächtigen Kulisse kulinarisch verwöhnen.

Der Wochenmarkt kocht für seine Gäste große und kleine Köstlichkeiten. Genießen Sie das mediterrane Flair bei Musik und Wein



Treffpunkt: Schlossplatz, Wochenmarkt

Fischerei Jochen Grimm
Alfred-Delp-Straße 22, 63741 Aschaffenburg
06021 5851956, jgrimm@fischerei-grimm.de, www.fischerei-grimm.de

Genussgerichte aus der Region

Weibersbrunn, ab 10:00 Uhr

Kräuterkunde und kulinarischer Genuss.

Wildkräuterführung im Spessart für Familien.

Wir lernen Wildkräuter kennen und erfahren, wie wir sie z. B. für unsere Gesundheit und in der Küche nutzen können, anschließend erwartet uns ein leckeres 3-Gänge Menü.

Kosten: 35,- €/Person, Anmeldung per E-Mail erforderlich

Treffpunkt: 10.00 Uhr, Hotel Brunnenhof, hinterer Parkplatz (an der Holzhalle), Weibersbrunn



ELFENKRAUT, Heidrun Gärtner, Anerkannte Kräuterführerin
Hauptstrasse 7, 63879 Weibersbrunn
06094 364, info@brunnenhof-spessart.de, www.brunnenhof-spessart.de

Regionale Genusstage

SAMSTAG 6. MAI

**Die Mispel - ein fast vergessener Baum
in den Obstgärten und Obstwiesen**



Eschau-Hobbach, 14:00 - 16:00 Uhr

Haben Sie schon einmal Mispelmarmelade, Mispel-Brotaufstrich oder Mispel-Likör probiert? Kennen Sie die Blatt- und Blütenformen von *Mespilus germanica*? Wenn nicht, dann kommen Sie mit auf einen Spaziergang zu einem alten, kulturhistorisch interessanten Obstbaum.

Max. Teilnehmerzahl: 20 Personen

Anmeldung bitte per Email oder telefonisch

Treffpunkt: Hof Schullandheim Hobbach



Schullandheim Hobbach, Roland-Eller-Umweltzentrum
Hermann Bürgin, Bayernstraße 2-4, 63863 Eschau-Hobbach
09374 97110, hobbach@swu-online.de

Brennereiführung

Alzenau-Michelbach, 14:00 Uhr

Lassen Sie sich zeigen was wir machen, wie wir es machen und warum wir es so machen! Erleben Sie einen spannenden Einblick in die Welt edler Destillate.

Anschließend wird eine Auswahl unserer Brände verkostet.

Kosten: 18,- €/Person

Anmeldung bitte per Email oder telefonisch



Feinbrennerei Simon's

Severin Simon, Dörsthof 4, 63755 Alzenau Michelbach

06023 507219, orga@feinbrenner.eu, www.feinbrenner.eu

2017 PROGRAMM

SAMSTAG 6. MAI

Kochkurs „Spessart Tapas“

Laufach, 17:00 - 21:00 Uhr

In diesem Kochkurs lernen Sie kleine feine Köstlichkeiten aus der Region so richtig kennen.

- Bauernbrot mit Kochkäse
- Kartoffel-Gurkensalat mit Räucher-Forelle
- Linsensalat mit gerösteter Weißwurst
- Grüner Bohnensalat mit Roastbeef
- Abbelwoicreme mit Haselnusschne und Riwwel

Kosten: 70,- €/Erwachsene inkl. Wasser

Anmeldung bitte per Email über das Buchungssystem auf der Homepage



Kochschule BELLA BERTA, Fabienne Werner
Am Mühlfeld 4, 63846 Laufach
06093 2090170, mail@bellaberta.de, www.bellaberta.de

Kräuter, Gewürze und Wein

Klingenberg, ab 14:00 Uhr

Auf unserem Hof haben Sie die Gelegenheit, die Kräuter und Gewürze von Ingo Holland und einige Vorschläge zur Verwendung z.B. bei einem Handkästertar kennenzulernen. Das ganze lässt sich natürlich wunderbar mit einem Klingenger Terrassenwein abrunden. Auf den kleinen und großen Appetit sind wir bestens vorbereitet. Gewürze und Weine sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen erhältlich. Das Ganze findet im Rahmen der Klingenger Weinkulturtag statt. Sie sind herzlich eingeladen einen erholsamen Tag in Klingenberg und seinen Weinbergen zu verbringen. Kinderecke und Kindertisch stehen bereit.



Weingut Wolfgang Kühn, Ludwigstr. 29, 63911 Klingenberg

09372 3169, Weingut_Kuehn@web.de, www.weingut-wolfgang-kuehn.de

Regionale Genusstage

SAMSTAG 6. MAI

Kulinarischer Gaumenschmaus aus eigener Zucht

Sommerkahl, 9:00 - 20:00 Uhr

Einen Tag am See. In der Sonne sitzen, die Natur und die Ruhe genießen und sich auf einen ganz besonderen Gaumengenuss freuen:

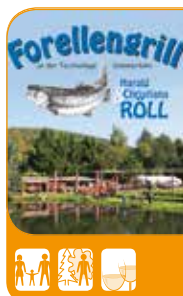
„Bachsaibling gefüllt mit frischen Orangen und heimischen Wildkräutern“

Gerne servieren wir Ihnen auch unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus eigener Zucht, in verschiedenen Variationen geschmackvoll zubereitet.

Unsere kleinen Gäste können beim Fische füttern Spaß haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Forellengrill Harald und Christiana Röhl

Wilhelminenstraße 66 nahe Bergwerk, 63825 Sommerkahl
06024 9846, info@fisch-roell.de, www.fisch-roell.de



Klingenberger Weinkulturtag 2017

Klingenberg, ab 15:00 Uhr

Im Rahmen der Klingenberger Weinkulturtag widmet sich unser Weingut dem Thema "Schokolade und Wein". So können die Gäste in eine Wunderwelt der verschiedensten Aromen eintauchen. Unser Partner ist wieder "Michi's Schokoatelier" aus Frankfurt. Zum Renner des letzten Jahres entwickelte sich dabei eine Praline mit "Frankfurter Grie Sauce". Natürlich bietet auch unsere Häckeküche eine umfangreiche Auswahl von Speisen.

Ab 18:30 Uhr Für sorgen "Tim & Maxi" für musikalische Unterhaltung.

Bis bald in Klingenberg!

Weingut Hofmann-Herkert

Schenkenstraße 8-10, 63911 Klingenberg am Main, 09372 3747 oder 408418

info@weingut-hofmann-herkert.de, www.weingut-hofmann-herkert.de



Kulinarische Schlemmerreise durchs schöne Churfranken

Samstag, den 06.05.2017

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Karlstadt organisiert in Zusammenarbeit mit dem MainEcho eine „regionale Schlemmerreise“. Besucht werden verschiedene Betriebe, die Ihre Produkte selbst vermarkten.

Programm

- 9.00 Uhr Start am Landratsamt Miltenberg
- 9.15 Uhr Nudel Repp in Großheubach, mit Frühstücksbuffet
- 11.00 Uhr Betrieb Schandel in Großwallstadt: Milchviehbetrieb mit Melkroboter Neubau und Vorstellen des „Miltenerger Käsetalers“ mit Verkostung
- 12.30 Uhr Regionales Mittagessen auf dem Weingut Gunther, Großwallstadt
- 14.30 Uhr Betrieb Ackermann in Sommerau: „Spessarter Rapsöl“ mit Verkostung
- 16.00 Uhr Besichtigung der „St. Kilian Distillers“ in Rüdenau mit Verkostung
- Ca. 18.00 Uhr Ankunft Landratsamt Miltenberg

Kosten: 39,- €/Person (inkl. Frühstück, Mittagessen und Verkostung. Getränke sind nicht im Preis enthalten.)

Max. Teilnehmerzahl: 45 Personen, Anmeldung erforderlich

Treffpunkt: Landratsamt Miltenberg (Parkmöglichkeiten sind vorhanden)

Bitte beachten Sie die Vorankündigung und Anmelde-möglichkeit in der Tageszeitung Main-Echo am 5. April.

Regionale Genusstage

SAMSTAG 6. MAI

Kräuterführung und Führung über das Gelände



Klingenberg-Trennfurt, 14:00 Uhr

„Was wächst denn da?“ Bei dem Gang über die Streuobstwiese des Obstkulturlandschafts suchen und sammeln wir verschiedene Kräuter, deren Geschmack, Nutzen und Wirken uns die Expertin Barbara Gumbel erklärt. Die anschließende Verkostung bietet Ihnen ein Gaumenkitzeln und ist ein besonderes Erlebnis für Ihre Geschmacksnerven. Bitte festes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung.

Kosten: 7,- €/Person, Kinder frei

Max. Teilnehmerzahl: 20 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Obstkulturland, Klingenberg-Trennfurt, Verlängerung der Ankergasse



Obstkulturland Bayerischer Unterrain e.V.

09372 3824, info@kv-garten-mil.de, www.kv-garten-mil.de

ApfelStellDichEin



Heimbuchenthal, ab 14:00 Uhr

Erleben Sie eine Apfelweinprobe der etwas anderen Art. Lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten rund um den Apfel in herrlich gemütlicher Atmosphäre verwöhnen. Wir versprechen Ihnen: Die rein vegetarischen Apfelprodukte sind ein Hochgenuss für jedermann. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Treffpunkt: Biergarten Deutsche Vermögensberatung AG Hauptstr 82, 63872 Heimbuchenthal



Lohnkellerei Ferschenmüller

Wintersbacherstr. 85A, 63874 Dammbach, 06092 6738

info@lohnkellerei-ferschenmueller.de, www.lohnkellerei-ferschenmueller.de

2017 PROGRAMM

SAMSTAG 6. MAI

Kulinarisches Hoffest beim Fränkischen Weinhandel

Mömbriß, 16.00 - 24.00 Uhr

Die mobile Eisdiele mit selbstgemachtem Eis ohne Farb- und Aromastoffe von Daddy Cool ist auch in diesem Jahr wieder mit dabei. Der kultige Thekenbully ist eine echte Augenweide! Der Verein Kulturlandschaft Kahlgrund e.V. bewirbt unsere Gäste mit selbstgebackenen Köstlichkeiten, sowie Waffeln und Crêpes, frisch zubereitet und köstlich belegt.

Ab 18:00 Uhr wird der Grillmischer geöffnet.

Es gibt Bratwurst und Steak vom einzigen Kahlgründer Bio-metzger Stefan Hein aus Schimborn. Schlaffenburger Säfte und Schorle sowie ausgezeichnete Frankenweinspezialitäten des Fränkischen Weinhandels, runden das Angebot ab.

Fränkischer Weinhandel

Friedhofstrasse 2, 63776 Mömbriß, 06029 994014

info@frankenweinhandel.de, www.frankenweinhandel.de



Backstube live erleben

Hörsbach, 9:00 - ca. 13:00 Uhr

Schauen Sie hinter die Kulissen des Süßen Löwer! Wie funktioniert eine Konditorei? Wie und mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Schauen Sie uns über die Schulter, probieren Sie und stellen Sie uns Fragen.

Im Preis enthalten ist die Backstubenführung mit Hygienekleidung (achten Sie bitte dennoch auf saubere Kleidung und saubere Schuhe), Verkostung unserer Rohstoffe und anschließender Kaffeetafel mit alkoholfreien Getränken, Kuchen, Torten und Törtchen, Eis, etc..

Kosten: 25,- €/Erwachsene, 12,- €/Kinder (5-12 Jahre)

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Wolfslaufstraße 2, Hörsbach

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hörsbach

06021 560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



Regionale Genusstage

SONNTAG 7. MAI

Backstube live erleben

Hösbach, 9:00 - ca. 13:00 Uhr

Schauen Sie hinter die Kulissen des süßen Löwer! Wie funktioniert eine Konditorei? Wie und mit welchen Rohstoffen arbeiten wir? Schauen Sie uns über die Schulter, probieren Sie und stellen Sie uns Fragen.

Im Preis enthalten ist die Backstubenführung mit Hygienekleidung (achten Sie bitte dennoch auf saubere Kleidung und saubere Schuhe), Verköstigung unserer Rohstoffe und anschließender Kaffeetafel mit alkoholfreien Getränken, Kuchen, Torten und Törtchen, Eis, etc..

Kosten: 25,- €/Erwachsene, 12,- €/Kinder (5-12 Jahre)

Max. Teilnehmerzahl: 25 Personen, Anmeldung erwünscht

Treffpunkt: Wolfslaufstraße 2, Hösbach

DER SÜSSE LÖWER, Florian Löwer, Wolfslaufstraße 2, 63768 Hösbach

06021 560339, info@der-suesse-loewer.de, www.der-suesse-loewer.de



Literatur- und Kräuterhäppchen wandern!

Schöllkrippen, 11:00 Uhr

Der Spessart ist bei vielen Literaten sehr beliebt: Wilhelm Hauff liebte das Wirtshaus und Kurt Tucholsky ging wandern. Wir nehmen Sie mit auf eine Literaturwanderung entlang des EU Kulturweges, Pasquillenpfad. Dabei lauschen wir Literaturhäppchen, lernen manch Kräutlein kennen und hören warum der Ort im frühen Mittelalter von Bedeutung war. Unterwegs werden Kräuterkostproben serviert.

Kosten: 12,- €/Person

Anmeldung bitte per Email oder telefonisch

Treffpunkt: Bahnhof Schöllkrippen



Buchhandlung Lesekatze und Naturschule-Vivanatura

Ruth Elsesser, Am Wingert 27, 63828 Kleinkahl

06024 5098494, vivanatura@t-online.de, www.naturschule-vivanatura.de

2017 PROGRAMM

SONNTAG 7. MAI

Kochkurs „Spessart Tapas“

Laufach, 13:00 - 17:00 Uhr

In diesem Kochkurs lernen Sie kleine feine Köstlichkeiten aus der Region so richtig kennen.

- Bauernbrot mit Kochkäse
- Kartoffel-Gurkensalat mit Räucher-Forelle
- Linsensalat mit gerösteter Weißwurst
- Grüner Bohnensalat mit Roastbeef
- Abbelwoicreme mit Haselnussahne und Riwwel

Kosten: 70,- €/Erwachsene inkl. Wasser

Anmeldung bitte per Email über das Buchungssystem auf der Homepage

Kochschule BELLA BERTA, Fabienne Werner

Am Mühlfeld 4, 63846 Laufach

06093 2090170, mail@bellaberta.de, www.bellaberta.de



Kräuter, Gewürze und Wein

Klingenberg, ab 14:00 Uhr

Auf unserem Hof haben Sie die Gelegenheit, die Kräuter und Gewürze von Ingo Holland und einige Vorschläge zur Verwendung z.B. bei einem Handkästartar kennenzulernen. Das ganze lässt sich natürlich wunderbar mit einem Klingenger Terrassenwein abrunden. Auf den kleinen und großen Appetit sind wir bestens vorbereitet. Gewürze und Weine sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen erhältlich. Das Ganze findet im Rahmen der Klingenger Weinkulturtag statt. Sie sind herzlich eingeladen einen erholsamen Tag in Klingenberg und seinen Weinbergen zu verbringen. Kinderecke und Kindertisch stehen bereit.

Weingut Wolfgang Kühn, Ludwigstr. 29, 63911 Klingenberg

09372 3169, Weingut_Kuehn@web.de, www.weingut-wolfgang-kuehn.de



Regionale Genusstage

SONNTAG 7. MAI

Kulinarischer Gaumenschmaus aus eigener Zucht

Sommerkahl, 9:00 - 20:00 Uhr

Einen Tag am See. In der Sonne sitzen, die Natur und die Ruhe genießen und sich auf einen ganz besonderen Gaumengenuss freuen:

„Bachsaibling gefüllt mit frischen Orangen und heimischen Wildkräutern“

Gerne servieren wir Ihnen auch unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus eigener Zucht, in verschiedenen Variationen geschmackvoll zubereitet.

Unsere kleinen Gäste können beim Fische füttern Spaß haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Forellengrill Harald und Christiana Röll
Wilhelminenstraße 66 nahe Bergwerk, 63825 Sommerkahl
06024 9846, info@fisch-roell.de, www.fisch-roell.de

Ebbelwoi-Hoffest mit Ausstellung „Landschaftspflege / Streuobstwiesen“



Mömlingen, ab 11:00 Uhr

Willkommen in der Fairtrade-Gemeinde Mömlingen! Wir präsentieren Ihnen eine interessante Ausstellung: „Landschaftspflege und heimische Streuobstwiesen“. Feiern Sie mit uns vom 5.-8. Mai, und genießen Sie unsere regionalen und fair gehandelten Köstlichkeiten: Ebbelwoi vom Holzfass, Cidre, naturtrüber Apfelsaft, Apfel-Mango-Saft, Apfelflikör u. Obstbrände. Die Kleine Metzgerei (Eisenbach) verwöhnt Sie mit leckerem Käse u. Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Für die ganze Familie steht eine 12 Meter lange XXL-Hüpfburg bereit!



Kelterei Hornung
Hauptstr. 13, 63853 Mömlingen
06022 30910, info@kelterei-hornung.de, www.kelterei-hornung.de

2017 PROGRAMM

SONNTAG 7. MAI

Führung über den Obstkulturrpark



Klingenberg-Trennfurt, 11:00 Uhr

„Obstkulturrpark, was ist das?“ Bei einem Gang über die im Jahre 2004 in Klingenberg/Trennfurt entstandene Anlage, mit einer Größe von ca. 5 ha, erfahren Sie viel Wissenswertes über die Pflege und den Erhalt der regionalen Apfelsorten, die Veredlung von Obstbäumen und natürlich den Zweck und die Ziele solch einer Anlage und des gemeinnützigen Vereins Obstkulturrpark Bayerischer Untermain e.V. Bitte festes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung.

Führung mit anschließender Verkostung von verschiedenen Apfelgetränken. Kosten: 3,- €/Person, Kinder frei

Treffpunkt: Obstkulturrpark, Klingenberg-Trennfurt, Verlängerung der Ankergasse

Obstkulturrpark Bayerischer Untermain e.V.

09371 406157, info@kv-garten-mil.de, www.kv-garten-mil.de



Tag der offenen Weinflaschen

Alzenau, 11:00 Uhr

Tag der offenen Weinflaschen und Jahrgangspräsentation der neuen Weine. An diesem Sonntag können unsere Kunden und Weinliebhaber unseren neuen Jahrgang verkosten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom Weingut Höfler



Weingut Höfler
Albstädter Straße 1, 63755 Alzenau
06023 5495, info@weingut-hoefler.de, www.weingut-hoefler.de

Regionale Genusstage

SONNTAG 7. MAI

Klingenberger Weinkulturstage 2017

Klingenberg, ab 11:00 Uhr

Im Rahmen der Klingenberger Weinkulturstage widmete sich unser Weingut dem Thema "Schokolade und Wein". So können die Gäste in eine Wunderwelt der verschiedensten Aromen eintauchen. Unser Partner ist wieder "Michi's Schokoatelier" aus Frankfurt. Zum Renner des letzten Jahres entwickelte sich dabei eine Praline mit "Frankfurter Grie Sauce". Natürlich bietet auch unsere Häckeküche eine umfangreiche Auswahl von Speisen.

Ab 15:30 Uhr sorgt das "Klingenberger Salonorchester" für musikalische Unterhaltung.

Bis bald in Klingenberg!

Weingut Hofmann-Herkert

Schenkenstraße 8-10, 63911 Klingenberg am Main, 09372 3747 oder 408418

info@weingut-hofmann-herkert.de, www.weingut-hofmann-herkert.de



Heute ist Backtag

Westerngrund, ab 14:00 Uhr

Wir schüren für Sie unseren Holzbackofen. Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre den Blick durchs Türchen unseres Holzbackofens. Der Duft von Oma's Hefekuchen, Flammkuchen und unserem Holzofenbrot aus Sauerteig liegt in der Luft. Wir servieren regional typische Spezialitäten wie unseren hausgemachten „Kuhstall“-Handkäse mit Musik, dazu einen selbst gekelterten Apfelwein aus heimischen Äpfeln. Unsere Hausmacher Wurst und selbstgeräucherter Schinken runden unser Brotzeitangebot ab.

Verbinden Sie den Besuch bei uns mit einer Wanderung zum Mittelpunkt der EU.



Brotzeitstub'n Zum Kuhstall, Hauptstraße 10, 63825 Westerngrund
06024 7459, heim.westerngrund@t-online.de, www.zumkuhstall.de

2017 PROGRAMM

SONNTAG 7. MAI

Wilde Genüsse

Heigenbrücken, ab 16:00 Uhr

Wir laden Sie ein zu einer Führung zu den Wildpflanzen im Wald und auf der Wiese. Sie erfahren, wie die Pflanzen in der Küche und in der Volksheilkunde genutzt werden können. Danach genießen Sie Ihr 3-Gang-Menü.

Kosten: 35,- €/Person (inkl. Menü)

Max. Teilnehmerzahl: 30 Personen, Anmeldung erforderlich

Treffpunkt: Landgasthof Hochspessart,
63869 Heigenbrücken, Lindenallee 40-42



Die Wildkräuter-Drey

Morgane Habegger, Im Gründchen 10, 63856 Bessenbach, 0160 3245699

morgane@die-wildkraeuter-drey.de, www.die-wildkraeuter-drey.de

Kulinarisches Hoffest beim Fränkischen Weinhandel

Mömbris, 14:00 - 22:00 Uhr

Die mobile Eisdiele mit selbstgemachtes Eis ohne Farb- und Aromastoffe von Daddy Cool ist auch in diesem Jahr wieder mit dabei. Der kultige Thekenbully ist eine echte Augenweide! Der Verein Kulturlandschaft Kahlgrund e.V. bewirbt unsere Gäste mit selbstgebackenen Köstlichkeiten, sowie Waffeln und Crêpes, frisch zubereitet und köstlich belegt.

Ab 18:00 Uhr wird der Grillmischer geöffnet.

Es gibt Bratwurst und Steak vom einzigen kahlgründer Bio-metzger Stefan Hein aus Schimborn. Schlaraffenburger Säfte und Schorle, sowie ausgezeichneten Frankenweinspezialitäten des Fränkischen Weinhandels, runden das Angebot ab. Fränkischer Weinhandel

Friedhofstrasse 2, 63776 Mömbris, 06029 994014

info@frankenweinhandel.de, www.frankenweinhandel.de



Regionale Genusstage

28. April bis 7. Mai 2017

MEHRTÄGIGER GENUSS

Regionaler Genuss in Rachors Restaurant

Rachors Restaurant im Landratsamt, Aschaffenburg

02. - 05. Mai, ab 11:30 Uhr

Rachors Restaurant bietet während der Regionalen Genusstage regionale Köstlichkeiten:

- Di. 02. Spessarter Rehgoulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen 6,- €
- Mi. 03. Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und Kohlrabi 6,- €
- Do. 04. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Spargelgemüse und neuen Kartoffeln 6,- €
- Fr. 05. grätenfreie Bachforelle mit Petersilienkartoffeln Meerrettich und Salat 6,- €

Rachors
Restaurant
und
Partyservice



Rachors Restaurant und Partyservice im Landratsamt Aschaffenburg
Bayernstraße 18, 63739 Aschaffenburg, 06021 394 206
christine.rachor@lra-ab.bayern.de, www.rachorsrestaurant.de

Spargelkarte in unserem Winzerstübchen

Weingut Jürgen Simon, Alzenau-Wasserlos

28. April - 07. Mai

Besuchen Sie unser Winzerstübchen. In der Spargelzeit bieten wir Ihnen eine zusätzliche Spargelkarte mit Spargel aus Hörstein an.



Weingut Jürgen Simon
Schloßbergstr. 2, 63755 Alzenau
060237493, weingut.j.simon@t-online.de, www.simon-weingut.de

2017 PROGRAMM

Nose to tail – Leckeres vom Schwein „von Schnauze bis Schwanz“

Gasthof-Landhotel-Metzgerei „Zum Stern“, Rüdenau

11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:00 Uhr

Es muss nicht immer nur „Lendchen“ sein... Als Gasthof mit eigener Metzgerei zeigen wir auf, wie lecker und vielfältig zubereitet ein Schwein von „Schnauze bis Schwanz“ jenseits von Schnitzel und Braten schmecken kann. Unsere spezielle „Nose to tail“-Speisekarte bietet modernisierte Traditionsgerichte und ewige Klassiker - von Schweinebäckchen über Saure Nierchen, Kotelett im Grünkern-Knuspermantel oder Whisky-Schinken und vielem mehr. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei...



Gasthof-Landhotel-Metzgerei „Zum Stern“
Hauptstraße 41, 63924 Rüdenau bei Miltenberg
09371 2834, info@landhotel-stern.de, www.landhotel-stern.de

Genussgerichte aus der Region

Hotel Brunnenhof, Weibersbrunn

28. April - 07. Mai

Unser traditionsbewusstes, familiengeführtes drei Sterne plus Hotel liegt eingebettet im Naturpark Spessart. In unseren liebevoll dekorierten Räumen, genauso wie auf unserer großen Sonnenterrasse können Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten der gehobenen regionalen Küche genießen. Kommen Sie zu uns und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Aus unserer Küche servieren wir Ihnen wie gewohnt, kulinarische Spezialitäten mit Lebensmitteln aus unserer Region.



Hotel Brunnenhof
Hauptstrasse 231, 63879 Weibersbrunn
06094 364, info@brunnenhof-spessart.de, www.brunnenhof-spessart.de

Regionale Genusstage

28. April bis 7. Mai 2017

MEHRTÄGIGER GENUSS

Häckerwirtschaft

Weinbau Johann Heider, Klingenberg

28.04 - 03.05, ab 11:00 Uhr

Weinromantik im Weinberg!

Herzlich willkommen in unserer familiengeführten Häckerwirtschaft direkt am Rotweinwanderweg, mitten im Weinberg. Wir bieten auf unserer überdachten Terrasse mit herrlichem Ausblick über das Maintal, „Leckeres aus dem Steinbackofen“, unseren hausgemachten rohen Schinken, und vieles mehr.



Weinbau Johann Heider
Johannesweg 37, 63911 Klingenberg,
09372 2714, sabine.heider@yahoo.de

Weinpräsentation beim Winzer

Weinbau Scherer, Großwallstadt

28.04 - 30.04. und 05.05. - 07.05., 13:00 - 21.00 Uhr

Wir möchten Ihnen in gemütlicher Atmosphäre unsere erlesenen Weine aus unserem kleinen und feinen Familienbetrieb präsentieren. Probieren Sie von leichten fruchtigen Weißweinen über gehaltvolle Rotweine bis zu unseren „Besten“ prämierten Spitzenweinen.

Getreu dem Motto: „Probieren geht über Studieren“. Dazu bieten wir kleine Köstlichkeiten aus der Küche. Für den Augenschmaus ist auch eine Holzkunst-Ausstellung dabei. Einfach vorbeikommen und genießen!



WEINBAU SCHERER, Friedhofstraße 1, 63868 Großwallstadt
06022 24864, weinbau.scherer@yahoo.de



WILLKOMMEN bei den NATUR-TALENTEN

Ihre Profis für Reinigungs-, Forst-,
Garten- und Kommunaltechnik
sowie Feuerwehrbedarf



VON NATUR AUS - BESTE BERATUNG. TECHNIK. SERVICE.

KÄRCHER

STIHL

VERING

Würzburger Straße 155 • 63743 Aschaffenburg
Tel. 06021 8649-62 • Fax 06021 8649-66
info@ima-center.de • www.ima-center.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr, Sa. 8 - 14 Uhr

Regionale Genusstage

28. April bis 7. Mai 2017
MEHRTÄGIGER GENUSS

Regionale Genusstage 2017

Weinstube zum Windfang, Aschaffenburg

täglich außer Montags ab 17:00 Uhr,
Sonn- und Feiertags ab 11:30 Uhr, durchgehend warme Küche

Genießen Sie im urgemütlichen Ambiente unsere „Frische-Küche“ im Wechsel der Jahreszeiten. Wild aus heimischen Wäldern, frischer regionaler Spargel, Gänse-Spezialitäten, oder Lamm aus der Region, alle Gerichte sind frisch für unsere Gäste zubereitet. Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bieten wir speziell abgestimmte Gerichte an. Auch geben wir Allergikern jederzeit Auskunft über die Zutaten.

Weinstube

„Zum Windfang“
Fam. Berthold



„Weinstube zum Windfang“
Dalbergstrasse 55, 63739 Aschaffenburg
06021 29092, mail@windfang-aschaffenburg.de, www.windfang-aschaffenburg.de

Die Hoheiten bitten zu Tisch

Cafe KOMMpakt, Großostheim-Ringheim

vom 02. bis 05.05.2017, 11.30 Uhr - 13.30 Uhr

bieten wir Ihnen Spezialitäten rund um das Königsgemüse „Spargel“ und die Königin der Beeren „die Erdbeere“ an. Genießen Sie im Cafe KOMMpakt Leckereien zum Mittagstisch (11:30 - 13:30 Uhr) oder zur Kaffeezeit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Veranstaltungsort: Cafe KOMMpakt,
Hasselstr. 8, Großostheim

Mehrgenerationenhaus Mosaik Bachgau gGmbH
und Bioland Kapraun Großostheim-Ringheim
Cafe KOMMpakt, 06026 978832870, info@mosaik-bachgau.de



STENGER

SO MUSS EINKAUFEN SEIN!

*Sie finden unsere
Frischemärkte in:*

Aschaffenburg 3 x,
Großostheim, Goldbach,
Haibach, Hösbach,
Miltenberg und
Wörth am Main

*Wir freuen
uns auf Sie!*



Anzeige

Wir 
Lebensmittel.

www.regionale-genusstage.de



Kontakt:

Regionalmanagement INITIATIVE BAYERISCHER UNTERMAIN

c/o ZENTEC GmbH

Regionalmanager Markus Seibel

Industriering 7

63868 Großwallstadt

Tel. 06022 26-2180

Fax 06022 26-1111

produkte@bayerischer-untermain.de

Wir danken für die Unterstützung:



Fotonachweis: Touristinformation Spessart-Mainland/Andreas Hub;
Holger Kresslein; LfL Bayern; Alex Vorbeck; INITIATIVE

www.gestaltungs.de



Stadt
Aschaffenburg



Landkreis
Aschaffenburg



Landkreis
Miltenberg



Handwerkskammer
für Unterfranken



IHK
Aschaffenburg



Regierung von
Unterfranken