

Der grüne Pfad



Um darzustellen wie attraktiv und vielfältig Rheinland-Pfalz und insbesondere unsere Regionen Mosel, Hunsrück, Eifel, Sauer und Ruwer sind, bieten wir **nun schon zum 15. mal** „immer wieder **Mittwochs**“ die Gelegenheit in die verschiedensten Betriebe zu schnuppern, um abwechslungsreiche Angebote **natürlich erleben und genießen** zu können.



Mit der Aktion „**DIE WOCHE TEILEN MIT FREUNDEN**“ möchten wir den normalen Alltag unterbrechen und die Möglichkeit geben, zusammen mit Freunden und Bekannten, die oft am Wochenende keine Zeit haben, einige interessante, erlebnisreiche Stunden zu verbringen. Wir bieten für jeden Geschmack, für jedes Alter und für die verschiedensten Interessengebiete Veranstaltungen an.

Wissen Sie eigentlich wo Sie in unserer Region Schaubrennerei, Wasserbüffelhaltung, Bauern- und Winzerhofcafés, Wassermühlen, Hofläden, Hofbesichtigungen, Museen, historische Handwerksbetriebe, Bergwerke, Sehenswürdigkeiten aus dem Bereich Natur und vieles andere finden können? Dann fragen Sie doch nach unserer neuen Broschüre

„Der grüne Pfad“

-Ein Pfad der anderen Art....

Diese neue Broschüre liefert Ihnen interessante Informationen und Anregungen für die Freizeitgestaltung – auch außerhalb der bekannten „touristischen Trampelpfade“.

Wir wollen Ihnen mit dieser Broschüre den „grünen Bereich“ Landwirtschaft und Weinbau, Tradition und Handwerk in unserer Region mit seinem vielfältigen Angebot näher bringen. Erfahren oder erwandern Sie den „**grünen Pfad**“ und probieren, kosten, schlemmen oder einfach „Erleben und genießen“ Sie dieses besondere Angebot unserer Region

Der grüne Pfad



Weitere Informationen erfragen Sie direkt beim Anbieter oder bei der Interessengemeinschaft „ERLEBEN und GENIEßEN MOSEL-EIFEL-HUNSRÜCK“, Bahnhofstr. 3, 54320 Waldrach, Tel.: 06500-647, Fax: 06500-1671, mail: diewocheteilen@natururlaub.com, Internet: www.der-gruene-pfad.de



NatUurlaub Erleben

DIE WOCHE TEILEN MIT FREUNDEN

Immer wieder Mittwochs

www.der-gruene-pfad.de



25. Februar *Wir treiben Ihnen den Kater aus!*

Aschermittwoch *Fischessen*
Wählen Sie ab 18 Uhr aus unserer Fischkarte vom Hering bis zum Edelfisch. Zu den Fischen aus den Tiergarten-Weiher in Trier-Olewig gesellen sich Kollegen aus den Weltmeeren. Am darauf folgenden Freitag, dem 27. Februar, angeln Sie das Ganze vom Buffet unserer Liveküche für 22,50 € ab 19:30 Uhr

Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

29. April u. 1. Mai *Heimischer Käse rund um die Welt...*

Cross Cultural Cuisine" ist einer der zur Zeit angesagtesten Kochtrends. Entweder werden traditionelle Rezepte durch Verwendung exotischer Gewürze abgewandelt oder man kocht aus den Zutaten verschiedener Landesküchen ein neues Gericht. Die Vielfalt unserer heimischen Käsesorten aus Eifel und Hunsrück bietet etwas für jedes Land. Wie Käse auf der Schmier schmeckt müssen wir Ihnen nicht mehr erzählen. Ob Vanille aus Mexiko, Koriander aus Indien, Kreuzkümmel aus Indonesien oder Safran aus Spanien, bei Cross Cultural Cuisine schöpfen wir aus dem Vollen und nutzen Aromen aus der ganzen Welt. Von Käsesuppe bis Käsedessert können Sie testen, welches Ihr Lieblingsgericht wird und welcher Wein Ihnen am besten dazu schmeckt. **Buffet 22,00 €/Person ab 19.00 Uhr.**

Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3, 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de

13. Mai *Erlebnisse auf dem grünen Pfad entlang der Strasse der Römer*

Lieben Sie heimischen Käse, Wildsalami, Bauernhofnudeln und feines Geflügel aus der Region? Schauen Sie gerne mit einem Glas Sekt oder Wein in der Hand unseren Köchen über die Schulter? Im Ambiente der historischen Museumsmühle präsentieren die Landwirte, Winzer und Gastronomen des „Grünen Pfads“ ihre regionalen Spezialitäten in Anlehnung an alte römische Rezepte aus dem Koch- und Kulturbuch „Genießen wie die Römer“ im gemütlichen Rahmen eines Schlemmermarktes. Es gibt viel zu probieren, zu kosten und Neues zu entdecken. Auf genusslichem Weg lernen Sie die Erzeuger und die große Vielfalt heimischer Spezialitäten kennen. Kommen Sie auf den Grünen Pfad! **! Molitorsmühle in Schweich, 17.00 - 22.00 Uhr, Kosten: 30,- €/Person Buchungen: Interessengemeinschaft, "Erleben und Genießen Mosel-Eifel-Hunsrück" Bahnhofstr. 3, 54320 Waldrach, Tel: (0 65 00) 6 47, Fax: (0 65 00) 16 71, mail: info@der-gruene-pfad.de**

20. Mai *Tag des offenen Kräutergartens*

Frühlings - Wildkräuterführung im Naturkräutergarten in Fronhofen mit feinen Kräutertapas im Bauwagen **30 Euro pro/Person Anmeldung erforderlich.**

Maiga Werner, Fronhofen 2, 54483 Kleinich, Tel 06536 933 620, www.naturkraeutergarten.de, maiga@naturkraeutergarten.de

DIE WOCHE TEILEN MIT FREUNDEN 2009

20. Mai *Maiküche*

Testen Sie nach einem Glas Maibowle, was die Natur im frühen Jahresregen zu bieten hat. Erste Gartenkräuter treffen auf knusprig gebratene Maishollen, grüner Spargel aus Serrig verfeinert die Poulardenbrust mit Honigsauce und der Viez vom letzten Jahr paßt als Schaum aufgeschlagen hervorragend zu den ersten Erdbeeren der Saison....

Buffet pro Person 20,50 € ab 19:30 Uhr
Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

10. u. 12. Juni *Spargeltraum und Erdbeerwonne!*

Heimischer Weiß- und Grünspargel und vollreife Erdbeeren sind ideal für die leichte Sommerküche. Von Spargelsuppe bis Spargelerdbeersalat, vom reinen Gemüse bis hin zur köstlichen Beilage und Dessert..... Genießen Sie unser vielfältiges kalt-warmes Buffet und fruchtige, leichte Sommerweine. **Buffet 25,00 €/Person ab 19.00 Uhr**

Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de

29. u. 31 Juli *Leichte römische Sommerküche*

so schmeckt der Sommer!! Leichte Küche bedeutet Genuss, Wohlfinden und Leistungsfähigkeit; Spaß und Genuss für Körper und Seele. In Anlehnung an alte römische Rezepte präsentieren wir ihnen ein römisch-leichtes Buffet. Seien Sie gespannt, mit welchen Rohstoffen die alten Römer gekocht haben, und was daraus für die leichte Sommerküche entsteht. **Buffet 22,00€/Person ab 19.00 Uhr**

Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de

5. August *Frische Sommerküche*

So schmeckt der Sommer..... als Vorspeise frische Pfifferlinge in Kräutercrepes, anschließend knackiges Gemüse aus dem Wok unserer LiveKüche, dazu gartenfrische Salate vom Hofgut Serrig und natürlich das passende kernige Stück Fleisch unserer heimischen Züchter. **Buffet pro Person 19,50 € ab 19:30 Uhr**

Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

30. Sept. u. 2. Oktober *Tolle Knolle.....*

den Herbst an der Ruwer genießen!

Ein Tag ohne Kartoffel ist kulinarisch gesehen ein verlorener Tag! Geniessen Sie unser vielfältiges Buffet rund um das „Gold der Inkas“ mit prickelnden, rauschenden Federweißen und –roten aus verschiedenen Trauben und selbstverständlich unserem Ruwer-Riesling. **Buffet und Federweißer 23,00€/Person ab 19.00 Uhr**

Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3, 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de

7. Oktober *Tag des offenen Kräutergartens*

Frühlings - Wildkräuterführung im Naturkräutergarten in Fronhofen mit feinen Kräutertapas im Bauwagen **30 Euro pro/Person Anmeldung erforderlich.**

Maiga Werner, Fronhofen 2, 54483 Kleinich, Tel 06536 933 620, www.naturkraeutergarten.de



14. u. 21. Oktober *Hochwälder Kartoffeltage*

Die Woche teilen mit Kartoffelfreunden.....

Längst kein Geheimtipp mehr sind die Kartoffelbuffets unserer LiveKüche. Angefangen von der Kartoffelsuppe über die knusprig gebratenen Röstinchen bis zum Kartoffel - Marzipankuchen ist alles aus guten Hochwälder Kartoffeln, die unser "Kartoffelbauer" Ali eigens für uns während des ganzen Jahres auf seinem Acker in Waldweiler pflegt.

Buffet für 19,50 €. Beginn 19:30 Uhr.
Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

11. u. 13. November *St. Martin teilt den Mantel und wir die Gans!*

Es hat sich ausgeschnattert.....

Heimische Martinsgänse aus der Eifel schmecken nicht nur gebraten gut. Von Gänsesuppe über Salate, Gän-setartes und Quiches, bis hin zur Gans in Sekt und Gänsebraten erleben Sie die Gans ganz lecker. Genießen Sie unser gans vielfältiges Buffet und schmecken Sie wie verschiedenartig heimische Gänse zubereitet werden können. **€ 25,00/Person ab 19.00 Uhr**

Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de

11. November 2009 *Allerlei Federvieh.....*

Am Martinstag machen wir dem Geschnatter ein Ende und brutzeln Enten, Gänse und sonstiges Federvieh bei uns in der Postküche. Angefangen von der Suppe über das Vorspeisenbuffet bis zum Hauptgang dreht sich alles um Geflügel. Mit dem Dessertbuffet machen wir mit winterlichen Düften Lust auf die langen Abende. **Pro Person 20,50 € ab 19:30 Uhr.**

Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

2. Dezember 2009 *Nikolausbuffet*

Kurz vor Nikolaustag kommen Groß und Klein bei uns auf ihre Kosten. Ab 18:30 Uhr ziehen vorweihnachtliche Düfte durch die LiveKüche und nach den knusprigen Enten kommt ganz bestimmt der Nikolaus..... Erwachsene zahlen 19,50 €, Kinder unter 5 Jahren sind unsere Gäste. Kinder von 10 bis 15 Jahren zahlen 9,20 €, Kinder von 5 – 10 Jahren zahlen 5,- €

Hotel Zur Post, Michael Krämer, Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589/9171-0, Mail: info@postkueche.de

2. u. 4. Dezember 2009 *Wild und Wein*

Heimisches Wild und kräftige Weine von der Ruwer laden zu einer kulinarischen Erlebnisreise ein. So vielfältig wie unsere Weine, so verschiedenartig ist Wild in seinem Geschmack. Wie Klima, Boden und Rebsorten den Charakter des Weins bestimmen, so prägen die Art des Wildes und sein Alter den Eigengeschmack des Fleisches. Und so ist es ein genußvolles „kulinarisches Experiment“, zu Wild den passenden Wein zu finden. Lassen Sie sich mit unserem „wildem“ Buffet verwöhnen und entdecken Sie, wie vielfältig Wild aus unseren Wäldern zubereitet werden kann. **Buffet 28,00 €/Person: Fondue-Weinstube Schenk-Oster, Bahnhofstr. 3 54320 Waldrach, Tel: 06500-647, www.schenk-oster.de**