

Das waldreiche, sanft hügelige Nordhessen ist durchzogen von glitzernden Flüssen, rauschenden Bächen und imposanten Seen. Vielleicht hat auch hier, wie im Märchen der Grimms „Von den Fischen und seiner Frau“ ein Fischer am See gegessen und den Fisch gelockt mit folgendem Reim:



„Manntje, Manntje, Timpe Te,  
Buttje, Buttje in der See,  
mine Fru, de Ilsebill,  
will nich so, as ik wol will.“

Das Beste aus  
nordhessischen  
Gewässern



Der Fisch, der in diesen Tagen auf den Teller kommt, stammt aus regionalen Fischzuchten. Umgeben von ursprünglicher Natur wächst in den modernen Anlagen Fisch vom Feinsten heran. Fachwissen, handwerkliches Können, Liebe zur Fischzucht und stetig wachsende Erfahrung und Neugier sorgen dafür, dass nur gesunde Fische zum Verkauf kommen, und zwar fangfrisch.

Sieben Restaurants in der GrimmHeimat NordHessen haben für Sie fantasievolle und schmackhafte Gerichte entwickelt. Alle teilnehmenden Restaurants und Auszüge aus den Menükarten finden Sie in diesem Flyer und im Internet unter: [www.grimmheimat.de/heimatfisch](http://www.grimmheimat.de/heimatfisch). Freuen Sie sich auf kulinarischen Hochgenuss und ein paar schöne Stunden – abseits vom Alltag.

Frische, Qualität & kurze Wege – so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten

## Lernen Sie auch unsere Partner kennen

„Kühnen und Wagenden steht ungesehen das Glück bei, plötzlich ist etwas geraten.“  
Jacob Grimm (1785–1863)

Fisch ist nicht das erste, was einem in den Sinn kommt, wenn man an das Mittelgebirge denkt. Dabei gibt es hervorragenden heimischen Fisch aus regionaler Produktion und erstklassige Köche, die diesen zu tollen Gerichten verarbeiten. Dazu ein passender Wein und schon war die Idee geboren vom HEIMATFISCH, der neuen kulinarischen Veranstaltungsreihe in der Heimat der Brüder Grimm.



Dank an  
unsere Partner:



## Impressum



[www.grimmheimat.de/heimatfisch](http://www.grimmheimat.de/heimatfisch)  
[www.facebook.com/Heimatfisch/](https://www.facebook.com/Heimatfisch/)

Heimatfisch ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen.

Regionalmanagement Nordhessen GmbH  
GrimmHeimat NordHessen | Ständeplatz 13 | 34117 Kassel  
Tel.: 0561 97062-17 | [remmers@regionnordhessen.de](mailto:remmers@regionnordhessen.de)  
[www.grimmheimat.de](http://www.grimmheimat.de)

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA  
Geschäftsstelle Nord- und Osthessen  
Otto-Hahn-Straße 20 | 34123 Kassel  
Tel: 0561 958279-4 | [homm@dehoga-hessen.de](mailto:homm@dehoga-hessen.de)  
[www.dehoga-hessen.de](http://www.dehoga-hessen.de)

Bildnachweis: GrimmHeimat NordHessen, fotolia.de (© Alexander Rath)  
Layout & Design: Oliver Plümpe ([www.2ha-land.de](http://www.2ha-land.de))

GrimmHeimat  
NordHessen

Heimat  
FISCH

HEIMATFISCH-Genießerwochen  
14. Februar bis 30. März 2018



## Heimatfisch

Die Genießerwochen in der Heimat der Brüder Grimm

Es war einmal ... im Jahr 1901 ein schlauer Mann, der eine der ersten Forellenzuchtbetriebe Deutschlands gründete. Er hieß Emil Rameil. Heute gibt es in der GrimmHeimat NordHessen zwei große und viele kleine Fischzuchten, in denen Fische wie Saibling und Bachforelle, Regenbogenforelle und Äsche gezüchtet werden und fangfrisch von kreativen Küchenchefs zu kulinarischen Hochgenüssen verarbeitet werden. Erstmals bieten sieben ausgewählte Restaurants in der diesjährigen vorösterlichen Zeit, vom 14. Februar bis zum Karfreitag, den 30. März, fantasievolle Gerichte aus heimischem Fisch an, den Heimatfisch.





So ist Nordhessen. Hier erwarten Sie exquisite Regionalgerichte, die Ihre Sinne begeistern werden ...



## 1 Parkhotel Emstaler Höhe

[www.emstaler-hoehe.de](http://www.emstaler-hoehe.de)

Kissinger Straße 2 | 34308 Bad Emstal-Sand | Tel.: 05624 509-0 | Küchenzeiten:  
Mo.-So.: 12-14 Uhr u. 17:30-22 Uhr | **So., 11.03. / 16 Uhr: Heimatfisch Kochkurs**

Das Küchenteam rund um den Märchenkoch kreiert besonders gerne Spezialitäten und Genüsse aus der GrimmHeimat. Neben heimischem Bio-Lamm und dem Habichtswaldschwein kommt ganzjährig auch der Heimatfisch auf den Tisch. Zu dieser Aktion empfehlen wir insbesondere unsere Leibgerichte, die ausschließlich mit top frischem Fisch von den Zuchtbetrieben Rameil aus Fritzlar hergestellt werden.

### Menükarte (Auszug)

- Geschnitztes vom Saibling in der Ofenkartoffel mit Flusskrebsen in Sauce Nantua
- Lachsforellenfilet in der Wirsingroulade, Morchelschaum, Bouillonkartoffeln
- Dreierlei von der Rauchforelle – Mousse, Süppchen und Filet

## 2 Waldhotel Schäferberg

[www.schaeferberg.de](http://www.schaeferberg.de)

Wilhelmsthaler Straße 14 | 34314 Espenau | Tel.: 05673 9960 | Mo.- So.: 11:30-22 Uhr

Genießen Sie in den Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“ die köstlichen Kreationen unserer Küchenchefin Maria Menne. Sie arbeitet mit ihrem Team immer nach dem Motto “Frisch auf den Tisch“ und „Gesund und lecker“. Sie verwenden Produkte aus der Region, die Kräuter kommen aus dem hoteleigenen Kräutergarten.

### Menükarte (Auszug)

- Forellenfilet „nach Matjes Art“ mit Gurken-Relish und einem Blattsalat mit Apfelspalten, Schmand und Schwarzbrotcroutons
- Gebratenes Karpfenfilet mit Lauchsauce auf winterlichem Gemüse und Kartoffel-Petersilienpüree
- Kartoffel-Meerrettichcreme mit Streifen vom geräucherten Forellenfilet



## 3 Grischäfer

[www.grischaefer.de](http://www.grischaefer.de)

Kasseler Str. 78 | 34308 Bad Emstal | Tel.: 05624 99850 | Mo.-Sa.: ab 18 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 12-14 Uhr

Seit 1995 wird der Familienbetrieb von Rainer und Frank Holzhauser ganz in der Tradition gastfreundlicher Behaglichkeit geführt. Dabei setzen die Brüder auf neue Akzente, zum einen im kulinarischen Bereich, zum anderen mit Veranstaltungen wie das Schäferstündchen und weiteren Events.

### Menükarte (Auszug)

- Gebratenes Zanderfilet mit Hummerbisque und hausgemachten Gnocchi
- Mediterrane Fischpfanne mit Kapern und Pernod auf Safranrisotto
- Mit rote Bete gebeizter Lachsforelle an Merrettichmousse, Orangen-Vinaigrette und hausgemachtem Weißbrot



## 4 Humburgs Eck

[www.facebook.com/HumburgsEck](http://www.facebook.com/HumburgsEck)

Bahnhofsstr. 1 | 34225 Baunatal | Tel.: 05601 9689696 | Mi.-So.: 12-22 Uhr

Seit 2012 bewirten Matthias Eskuche, Tobias Papra & Team ihre Gäste im Humburg's Eck. Im Jahr 2014 wurden sie von SlowFood Nordhessen in den Genussführer aufgenommen. Ihr Leitwort ist „Amo Vitam“ was soviel bedeutet wie „Ich liebe das Leben!“ Alle Speisen werden von Hand für Sie zubereitet. Dabei werden nur frische Produkte – vorzugsweise aus der Region verwendet.

### Menükarte (Auszug)

- Forellenspieß auf frischen Salaten mit Himbeerdressing als Vorspeise
- Forelle Braumeister-Art auf Tomatenragout
- Lachsforellenfilets im Salbeimantel auf Buttermöhren mit Wildreisrisotto



## 5 Hotel zum Schiffchen

[www.hotel-zum-schiffchen.de](http://www.hotel-zum-schiffchen.de)

Hans-Staden-Str. 27 | 34466 Wolfhagen | Tel.: 05692 98750 | Mo.-Sa.: 17-24 Uhr  
(warme Küche: 17:30-22Uhr) So: 11:30-15Uhr (warme Küche: 11:30-14Uhr)

Das familien- und inhabergeführte Hotel & Restaurant in Wolfhagen liegt im Naturpark Habichtswald. Es bietet kulinarische Vielfalt im Rahmen unterschiedlicher Aktionswochen. Mit den vier Gasträumen für 15 – 80 Personen bietet das „Schiffchen“ seinen Gästen eine ganz individuelle Atmosphäre.

### Menükarte (Auszug)

- Räucherforelle auf Rahmwirsing, Kartoffelstampf und Senfsauce
- Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat, Limettensauce und Kartoffelgratin
- Forellencremesuppe mit Gemüse, Räucherfischeinlage und Sahnehaube

## 6 Strandhaus No. 12

[www.strandhaus12.de](http://www.strandhaus12.de)

Ederseerandstraße 8 | 34513 Waldeck | Tel.: 05623 5676 | Mo.-So.: 12-22 Uhr

Gerlinde und Karsten Koppelin haben aus dem historischen Strandhaus am Edersee ein maritimes Schmuckstück gezaubert. Mit einem traumhaften Blick über den Edersee genießen Gäste frische, regionale Küche. Die Speisekarte wechselt regelmäßig und auch Tagesgerichte sowie Kaffee, Kuchen und frische Waffeln sind im Programm.

### Menükarte (Auszug)

- Burger vom Saiblingsfilet mit Pak-Choi, Parikasprossen und karamelisierter Mango
- Ederseeforelle, Linsen, Ratatouille und Kartoffelchen
- Geräucherte Lachsforelle, Schmand-Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen-Carpaccio



## 7 Hotel Gude

[www.hotel-gude.de](http://www.hotel-gude.de)

Frankfurter Str. 299 | 34134 Kassel | Tel.: 0561 48050 | Mo.-So.: 11:30- 14Uhr, 17:30-23Uhr

Das eingespielte Küchenteam rund um den langjährigen Küchenchef Fritz Wimmer verwöhnt seine Gäste mit internationalen Gerichten und regionalen Spezialitäten., primär aus Bio-Produkten aus der Region und stets frisch zubereitet. Das Restaurant Pfeffermühle im Hotel Gude ist eine feste Institution auch über die Stadtgrenzen Kassels hinaus. Hier treffen Kasseler, Kasseler und Kasseler auf Gäste aus aller Welt.

### Menükarte (Auszug)

- Regenbogenforelle im Ganzen gebraten, am Tisch filetiert!
- Röllchen von der Lachsforelle auf alten Gemüsesorten
- Seesaiblingsfilet in Honigmarinade mit feinen Salaten