



NATURGENUSS
— GASTGEBER —

GASTGEBER
—
ERZEUGER
—
GENIESSER



GENUSS VON HIER.

DAS REZEPT FÜR REGIONALE GESCHMACKSERLEBNISSE IST SO EINFACH WIE ÜBERZEUGEND. MAN NEHME KÖCHE UND GASTGEBER MIT LEIDENSCHAFT ZUR REGION UND BRINGE SIE MIT DEN BESTEN PRODUKTEN AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT UND REGIONALEN GENUSSMANUFAKTUREN ZUSAMMEN. www.naturgenuss-gastgeber.de



NATUR

Genieße das Glück der grünen Weiten. Komm mit und spür den frischen Atem der blauen Fernen. Zwischen Rhein, Wied und Westerwald sind noch echte Naturentdeckungen zum Greifen nah. So einzigartig wie Du selbst sind auch die Erlebnisse, die Dich hier erwarten. Fernblicke, die Du nie vergisst. Einblicke, die Dich staunen lassen und Ausblicke auf das schönste Grün in tausend Schattierungen.

Fühle den weichen Waldboden unter Deinen Füßen und schnupper hinaus, wenn die Jahreszeiten ihren Duft verströmen. Höre hinein in die Stille, die nur von Bachlauf, Insekten und Vogelgezwitscher unterbrochen wird. Und iss von dem reich gedeckten Tisch, den die Natur uns als besonderen Schatz bietet.

Wir sind so nah und doch so weit entfernt, dass Du den Alltag beruhigt ausblenden kannst. Lass los und tauch ein, hab Mut und Lust dazu. Du wirst keine einsame Insel hier vorfinden, aber bestimmt ein kleines Stück des Paradieses!



GENUSS

Besondere Momente des Lebens, die uns mit Glücksgefühlen und Zufriedenheit belohnen. Was wäre unser Dasein ohne die bewussten Erlebnisse, die uns wie Geschenke vorkommen und so erfüllend wirken. Genießen heißt Zulassen. Öffne Dich für sinnliche Erfahrungen, die höchst vielfältig sein können. Genieße den Augenblick. Oder das Leben. Freue Dich über Vieles und ganz besonders über das Geschenk guter Lebensmittel, deren regionale Herkunft und Qualität. Und über das Geschick passionierter Köchinnen und Köche, daraus die schönsten Gerichte zu schaffen.

Genuss will unsere volle Aufmerksamkeit. Und er verlangt nach einem teuren Gut: Der Zeit. Nur dann entwickelt er seinen ganzen Zauber, der uns tief berühren kann. Wir erinnern uns selbst an Kindertage mit Genuss und sobald wir davon ein Molekül erhaschen, ist plötzlich alles wieder real, Bilder sind im Kopf und der Geschmack liegt uns auf der Zunge.

Investieren wir in den Genuss. Folgen wir der Sehnsucht nach dem Guten und lieben wir die Produkte, welche uns die Natur, die Region und Menschen voller Leidenschaft schenken und zubereiten.

IHRE NATURGENUSS-GASTGEBER

– ZUM ZEITPUNKT DER DRUCKLEGUNG –

01

ZUR POST
Neuwieder Straße 44
D-56588 Waldbreitbach
T +49 (0)2638 9260
www.hotelzurpost.de

Restaurant | Hotel
WALDBREITBACH

05

MALBERG HÜTTE
Dorfstraße 10
D-53547 Hausen/OT Hähnen
T +49 (0)2638 946731
www.malberg-huette.de

Restaurant | Berghütte
HAUSEN/OT HÄHNEN

09

THALHAUSER MÜHLE
Iserstraße 85
D-56584 Thalhausen
T +49 (0)2639 962590
www.thm.eu

Restaurant | Hotel
THALHAUSEN

13

ZUM ALTEN FRITZ
Eitorfer Straße 11
D-53567 Asbach-Löhe
T +49 (0)2683 7230
www.alter-fritz.com

Restaurant |
Landgasthaus | Hotel
ASBACH-LÖHE

02

WEINHAUS ZUR TRAUBE
& Gästehaus Korf ***
Lühlingsgasse 5
D-53572 Unkel
T +49 (0)2224 3315
www.traubeunkel.de

Restaurant | Hotel
UNKEL

06

food hotel NEUWIED
Langendorfer Straße 155
D-56564 Neuwied
T +49 (0)2631 82520
www.food-hotel.de

Restaurant | Hotel
NEUWIED

10

PAGANETTI'S „ZUR ERHOLUNG“
Waldbreitbacher Str. 15
D-53547 Verscheid
T +49 (0)2638 4139
www.paganettis.de

Restaurant | Hotel
VERSCHIED

14

ALTE VOGTEI
Lindenallee 3
D-57577 Hamm/Sieg
T +49 (0)2682 259
www.altevogtei.de

Restaurant | Romantik Hotel
HAMM/SIEG

03

WEINHAUS EMMEL
Markenweg 23
D-56598 Hammerstein
T +49 (0)2635 2497
www.weinhotel-emmel.de

Restaurant | Hotel | Weingut
HAMMERSTEIN

07

ZUR POST
Wiedtalstraße 55
D-53547 Roßbach / Wied
T +49 (0)2638 2559910
www.zur-post-rossbach.de

Restaurant | Hotel
ROSSBACH / WIED

11

WESTERWÄLDER HOF
Kurstraße 10
D-53577 Neustadt-Strauscheid
T +49 (0)2683 31102
www.westerwaelder-hof.com

Restaurant | Hotel
NEUSTADT-STRAUSCHIED

15

HERBY'S PHOENIX
Koblenzer Straße 54
D-57610 Almersbach
T +49 (0)160 4469437
www.herbys-phoenix.de

Restaurant | Bar
ALMERSBACH

04

RESTAURANT SONNENSEITE
Hauptstraße 120
D-53557 Bad Hönningen
T +49 (0)176 23394292
www.sonnenseite-restaurant.de

Restaurant
BAD HÖNNINGEN

08

LANDHOTEL FERNBLICK
Bismarckstraße 5
D-53547 Hümmerich
T +49 (0)2687 2291
www.fernblick.de

Restaurant | Hotel
HÜMMERICH

12

GASTHAUS STROH
Hauptstraße 29
D-53567 Buchholz
T +49 (0)2683 6509
www.gasthaus-stroh.de

Restaurant | Hotel
BUCHHOLZ

16

KLOSTERGASTRONOMIE
MARIENTHAL
Am Kloster 15
D-57577 Marienthal
T +49 (0)2682 9660966
www.klostergastronomie-marienthal.de

Restaurant | Hotel
MARIENTHAL

NATURGENUSS-GASTGEBER

REGIONALGENUSS FÜR BESSER-ESSER

Wo das Gute liegt so nah! Unser Rezept für echte Geschmackserlebnisse ist so einfach wie überzeugend. Man nehme Köche und Gastgeber mit Leidenschaft zur Region und bringe sie mit den besten Produkten aus heimischer Landwirtschaft und regionalen Genussmanufakturen zusammen. Im besten Falle entsteht daraus der „Naturgenuss-Gastgeber“ – ein lebendiges Netzwerk aus Produzenten und Verarbeitern, die alle das gemeinsame Verständnis von Qualität und solider Handwerklichkeit eint. Ein neues Prädikat für Leidenschaft zum Produkt und Liebe zur Region.

KOMM' LASS UNS DIE HEIMAT SCHMECKEN UND GENIESSEN!

So sehr das neue Bewusstsein für Regionalität in aller Munde ist, so ist es doch auch eine tagtägliche Herausforderung für alle Beteiligten. Regionalität leben bedeutet heute den Mehraufwand nicht scheuen. Die einstige Infrastruktur, die unsere Eltern und Großeltern noch kannten, die lokale wie jahreszeitliche Verfügbarkeit und das Wissen um Begrenzung, Ressourcen und Zeitaufwand scheinen uns modernen Menschen abhandengekommen zu sein. Die Naturgenuss-Gastgeber besinnen sich wieder auf das einst gesunde Maß der Dinge, bauen neue Anbau- und Lieferbeziehungen in der Region auf und zeigen wie spannend und kreativ die neue Regionalküche sein kann.

KREATIVE IDEEN FÜR MEHR REGIONALBEWUSSTSEIN

Regionalgenuss soll Spaß und vor allem auch neugierig machen. Neugierig auf neue Regionalprodukte, ihre Erzeuger und deren interessante Geschichten. Der Naturgenuss-Gastgeber lädt ein, um Genuss zu zelebrieren und hier und dort gleichzeitig ein schönes Stück Natur zu erleben. Dazu wird es zukünftig immer wieder neue Aktionen und Angebote geben. Im Restaurant, in der Natur, im Naturpark. Aus der Region. Für die Region. In der Natur. Mit der Natur. Bleibt gespannt und verbunden.



NATURGENUSS
GASTGEBER

TRADITION TRIFFT MODERNE IN WALDBREITBACHS „GUTER STUBE“



ZERTIFIZIERTES
WANDER- UND
MOTORRADHOTEL

KLEINKUNSTABENDE
„WIR MACHEN THEATER“

TAFELFREUDEN-
MENÜABENDE

WELLNESS: SAUNA
UND DAMFBAD

PERFEKT TAGEN
UND FEIERN

TRADITIONSHAUS
SEIT 1777

Wer den Sommer an der erfrischenden Wied genießt oder im Winter durch das Weihnachtsdorf bummelt, der wird ganz bestimmt auch in Waldbreitbach das Hotel zur Post erblicken. Mitten im Ortskern gelegen, lädt das gastliche Haus schon seit weit über 200 Jahren zur Einkehr. Seit der ersten Erwähnung im Jahre 1777, ist die Post Treffpunkt zum fröhlichen Zechen, zu deftiger Mahlzeit, zum kultivierten Wohnen und zu kulinarischen wie kulturellen Genüssen.

Mit 44 Hotelzimmern gehört die Post zu den größten Betrieben im Wiedtal und hat sich dennoch ihren persönlichen Charakter bewahrt. Tagungsgäste fühlen sich hier genauso wohl wie Urlauber. Für Wanderer, Radler und Biker ist das Haus ein willkommenes Ferien- oder Etappenziel und wenn sich dann noch eine ausgezeichnete Küche hinzugesellt, fühlen sich Besucher schnell rundum umsorgt und verwöhnt. Odette Freytag und Bernd Reuschenbach stehen an vorderster Front und sind überzeugt davon, dass gelebte Regionalität ihrem Restaurant und Hotel ein besonderes Profil verleiht, was immer mehr Gäste schätzen.

Schon im Eingangsbereich demonstrieren sie ihre Verbundenheit zu regionalen Erzeugern und präsentieren die Lieferpartner in Wort und Bild. Linsen, diverse Käse, Wildfleisch, Öle, Wurst und Schinken, Brot und Honig aus dem Westerwald sind Produkte, die keine langen Wege hinter sich haben und in der Küche von Bernd Reuschenbach zu neuen kreativen Gerichten kreiert werden. Hier kommen auch Liebhaber vegetarischer Küche auf ihre Kosten.

NATURGENUSS- GASTGEBER

Zur Post
Neuwieder Straße 44
D-56588 Waldbreitbach

T +49 (0)2638 9260
info@hotelzurpost.de
www.hotelzurpost.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: ab 18 Uhr
Küchenschluss: 21.30 Uhr
Sa / So: ab 12 Uhr
Küchenschluss: 21.30 Uhr
Küchenpause von 14.30 – 15.30 Uhr

Gruppen ab 10 Personen nach Anmeldung
auch außerhalb der Öffnungszeiten.



HIER WERDEN REGIONALE
ERZEUGERPARTNER EIN-
DRUCKSVOLL PRÄSENTIERT

GESCHMACKVOLLE RHEINROMANTIK FÜR WEINLIEBHABER UND GENIESSER



NATURGENUSS
GASTGEBER

ÜBERDACHTER
REBENGARTEN

LAGE IN HISTORISCHER
ALTSTADT

WEINPROBEN

FAHRRADVERLEIH,
GARAGE UND KARTEN-
MATERIAL

NAHE DEM PREMIUMWAN-
DERWEG RHEINSTEIG

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

Wer ein schönes Stück Rheinromantik erleben möchte, kommt in Unkel ganz auf seine Kosten. Rheinpromenade, hübsches Fachwerk und ansprechende Architektur aus mehreren Jahrhunderten, lauschige Gassen und eine interessante Historie begleiten den Besucher und führen ihn bestimmt auch zum Restaurant „Zur Traube“. Über vier Generationen hinweg hat sich aus dem einstigen Gartenrestaurant ein besonderes Domizil zum Schlemmen und Schlafen entwickelt. Familie Lanz führt Restaurant und Gästehaus mitten in Unkel. Herzstück des Betriebes ist die Altdeutsche Weinstube mit dem überdachten und Reben geschmückten Hofgarten. Über die Köpfe der Gäste ranken sich 14 verschiedene Rebsorten, die teils über 150 Jahre alt sind.

Hubert Lanz und sein Sohn Florian kochen hier mit viel Liebe für die Gäste und bringen Gerichte auf die häufig wechselnde Speisekarte, die man andernorts vergeblich sucht. Die schwäbische Heimat des Seniors blitz immer wieder hervor. Hier gibt es noch Schmorgerichte und Innereien wie Kalbszunge oder Kalbsnieren, herrliche Maultaschen und selbst gemachte Spätzle. Saucen sind die Leidenschaft von Vater Hubert, die Spinatknödel der Geheimtipp von Sohn Florian. Von kleinen, raffinierten Gerichten bis zum feinen Menü reicht die Bandbreite und immer wieder ist die Region bei den Produkten erste Wahl.

NATURGENUSS- GASTGEBER

Restaurant Zur Traube
& Gästehaus Korf ***
Lühlingsgasse 5
D-53572 Unkel

T +49 (0)2224 3315
info@traubeunkel.de
www.traubeunkel.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Do - Mo: 11.30 bis 14.30 Uhr
& 17.30 bis 22 Uhr
Mittwoch 17.30 bis 22 Uhr
Küche bis 14 Uhr / 21 Uhr

Dienstag Ruhetag

November – April: Do - Mo ab 17 Uhr,
sonntags auch von 11.30 bis 14.30 Uhr



ROMANTISCHES AMBIENTE
MIT VIELEN KULINARISCHEN
VERLOCKUNGEN

SCHINKEN, BROT UND WEIN ZUM GLÜCKLICHSEIN



WEINBAU
SEIT 1785

LAGE AM PREMIUM-
WANDERWEG
RHEINSTEIG

SOMMERLICHE
AUSSENTERRASSE

WEINPROBEN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

Regelmäßig kommt es vor, dass den Gast am Wochenende der Duft frisch gebackenen Brotes schon am Eingang in die Nase steigt. Der Duft hat etwas Magisches, denn er weckt in uns die Erinnerung an früheste Genusserlebnisse, an ein Grundprodukt, dessen ursprünglicher Qualität wir heute oftmals nachtrauern. Hier wird es noch im eigenen Holzofen gebacken, mit Mehl aus der nahen Mühle im Brohltal. Ein herzhaftes Schwarz- und Dinkelbrot, mitunter durch Walnüssen aus der eigenen Sammlung veredelt. Und damit nicht genug. Auch der Schinken wird selbst geräuchert und der Wein dazu kommt aus dem eigenen Anbau. In den Namen der Rebentropfen zeigt sich oft die Verbundenheit zur Historie des Ortes Hammerstein und der Region. Geschichten von Land und Leuten, die Guido Emmel und seine Familie gerne weitergeben. Sie sind herzliche Gastgeber und haben das Herz am rechten Fleck. Schnell fühlen sich hier die Gäste wohl und werden seitdem das Weinhotel zum Naturgenuss-Gastgeber wurde, auch mit Westerwälder Käse und schon bald mit feiner Heckrind-Weinsalami aus der Naturschutzbeweidung im Engerser Feld verwöhnt. In der Heckrindsalami steckt Guidos Wein und so schließt sich hier der Naturgenuss-Kreis, der vernetzen und neue Partnerschaften zwischen Erzeugern und Anbietern aufbauen möchte.

Im Weinhotel lässt sich auch angenehm übernachten und wen mag es wundern, dass beim Frühstück die Marmelade aus eigener Fertigung kommt, der Honig aus der Region und das Frühstücksei schon mal von glücklichen Hühnern, die zufrieden in der Erde am Weingut scharren.

NATURGENUSS- GASTGEBER

Weinhaus Emmel
Markenweg 23
D-56598 Hammerstein
T +49 (0)2635 2497
anfrage@weinhotel-emmel.de
www.weinhotel-emmel.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Sonntag
ab 15 Uhr,
um vorherige
Reservierung wird
gebeten



GUTE-LAUNE-WEINGUT MIT
FAMILIÄRER HERZLICHKEIT

ZU HAUSE AUF DER SONNENSEITE DES GENUSSES



AUSSEN-
GASTRONOMIE

ZENTRALE
LAGE IM
STADTKERN

NAHE
AM PREMIUM-
WANDERWEG
RHEINSTEIG

Manchmal bedarf es einiger Umwege, bis das Ziel zum Greifen nah ist. Für Alrun Heyn, gelernte Hotelkauffrau, lag schon seit ganz langer Zeit das berufliche Glück in der Selbstständigkeit. Bis es jedoch dazu kommen sollte, führte ihr Weg sie über einige anderweitige Berufsstationen. In dieser Zeit reifte aber der Entschluss für ein eigenes Restaurant. Gleich zu Beginn stand für sie schon fest, dass gutes Essen auch mit Verantwortung, Nachhaltigkeit und bewusstem Genießen untrennbar verbunden sein sollte. Statt Großstadt kam für sie nur ein ländlich geprägter, kleinerer Ort in Frage. Obwohl der gebürtigen Bonnerin ein Objekt an der Ahr gut gefiel, entschied sich ihr Herz für den Standort Bad Hönningen. Der Name „Sonnenseite“ stand schon vor dem Start für sie fest. Irgendwie war es dann glückliche Fügung, dass sie mit Bad Hönningen genau die Sonnenseite des Rheins traf und mitten im Ortskern in der Fußgängerzone ein für sie passendes Lokal mit Außengastronomie fand.

Hier kann Alrun Heyn ihr Konzept von Regionalität und nachhaltigem Genuss ausleben. Ihr ist wichtig, woher die Produkte stammen. Fleisch aus industrieller Haltung war für sie tabu und so weiß sie genau, dass mit dem Fleisch und Käse aus der nahen Eifel gute Produkte von ihr bekannten Erzeugern in der Küche und später auf dem Teller des Gastes landen. Die Teilnahme am Naturgenuss-Projekt war für sie keine lange Überlegung. Kartoffeln und Wild, aber auch Öl und teilweise Gemüse und Salate kommen nun aus dem Westerwald. Säfte, Wein und Schorlen sogar direkt von lokalen Bad Hönninger Partnern.

**NATURGENUSS-
GASTGEBER**

Restaurant Sonnenseite
Hauptstraße 120
D-53557 Bad Hönningen

T +49 (0)176 23394292
info@sonnenseite-restaurant.de
www.sonnenseite-restaurant.de

**RESTAURANT
ÖFFNUNGSZEITEN**

Täglich von 12 bis 22 Uhr
Ruhetag: Donnerstag



NEUES ENGAGIERTES
RESTAURANT MIT REGIONAL-
BEWUSSTSEIN

REGIONALITÄT GENIESSEN AUF DEN HÖHEN DES WIEDTALS

Das sind schöne Aussichten. Vom Wiedtal kommend windet sich die Straße immer weiter hinauf bis auf 366 m Höhe das Ziel erreicht ist. Der Weitblick von hier oben ist einfach sensationell und weit wandert das Auge über die Höhen des Wiedtals und die Fernen des Westerwaldes. Hier oben liegt das Genussreich von Jörg Hühner, der die 2007 neu erbaute Malberg Hütte mit viel Engagement betreibt. Den Besucher empfängt hier die sprichwörtlich gemütliche Hüttenatmosphäre, vielleicht nicht ganz so alpin-rustikal wie in den Alpen, aber dafür mit einer exzellenten Küche, die sich in besonderer Weise der Regionalität verschrieben hat. Küchenchef und Hüttenwirt Jogi verbindet mit viel Können und Leidenschaft hochwertige Produkte aus überwiegend heimischen Gefilden mit der Raffinesse der Südtiroler und der französischen Küche zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

Dem gelernten Koch kommt seine gleichzeitige Fleischermeisterausbildung immer wieder zugute. Er weiß aus allen Teilen des geschlachteten Tieres geschmackvolle Gerichte zuzubereiten. Der respektvolle Umgang mit Rind, Wild, Lamm oder Schwein und die damit einhergehende Verarbeitungsdevise „from nose to tail“ ist ganz im Sinne von Jörg Hühner. Nur so lassen sich dauerhafte Beziehungen zwischen regionalen Fleischerzeugern und Gastronomen aufbauen. Westerwälder Käse- und Fleischsorten, aber auch Eier, Kartoffeln, Linsen, Molkereiprodukte, Säfte, Biere und Weine bezieht er bereits von regionalen Produzenten und die Liste wird im Laufe der Zeit weiterwachsen. Ganz nach dem Motto: aus der Region für die Region!



NATURGENUSS
GASTGEBER

LAGE AM
PREMIUMWANDERWEG
WESTERWALDSTEIG

AUSSEN-
GASTRONOMIE

WINTERLICHES
KAMINFEUER

EINZIGARTIGES
PANORAMA
MIT WEITBLICK

VERANSTALTUNGS-
KALENDER

SLOW FOOD
UNTERSTÜTZER

WOHLFÜHL-BERGHÜTTE MIT
SCHLEMMERCHARAKTER UND
REGIONALER LEIDENSCHAFT



RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mi / Do 11.30 bis 20 Uhr
Fr 11.30 bis 21 Uhr, Sa 11 bis 21 Uhr
So / Feiertag 10 bis 20 Uhr

Küchenschluss 30 Min.
vor dem Ende der Öffnungszeiten.
Ruhetage: Mo / Di (außer an Feiertagen)

NATURGENUSS- GASTGEBER

Malberg Hütte
Dorfstraße 10
53547 Hausen / OT Hähnen

T +49 (0)2638 946731
E-Mail: reservierung@malberg-huette.de
www.malberg-huette.de

LUST AUF KREATIVE KÜCHE IN EINEM EINZIGARTIGEN THEMENHOTEL



AUSSERGEWÖHNLICHES HAUS
MIT VIEL KREATIVITÄT
UND ESPRIT



Herzlich Willkommen in einem Hotel, das weit und breit seines Gleichen sucht. Europas erstes Supermarkt-Themenhotel nimmt den Gast mit in scheinbar bekannte Verbraucherwelten, die wir alle aus unserem täglichen Einkauf kennen und überrascht doch auf ganzer Linie. Hier erleben Besucher die Welt des Supermarktes aus verschiedenen Perspektiven und können immer wieder staunen, wie kreativ dieses Thema seine Umsetzung in einem Hotelbetrieb mit Restaurant- und Tagungsbereichen findet. 46 Zimmer, darunter zahlreiche Themenzimmer, wurden mit viel Liebe zum Detail und vor allem mit Blick auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste konzipiert und gestaltet.

Gastgeber Jörg Germandi und sein Team legen ihr Augenmerk gerne auf Trends und aktuelle Entwicklungen und so haben sie sich nicht nur dem Einsatz von fairtrade Produkten verschrieben, sondern sind auch mit Leib und Seele Verfechter des Regionalitätsgedankens. Küchen-direktor Thomas Kreuser und Jörg Germandi mit Team sind überzeugt, dass frische, hochwertige und regionale Lebensmittel Lust auf einzigartigen Geschmack machen.

Deshalb bezieht das food hotel seine Produkte möglichst regional und wenn möglich auch aus Bio-Betrieben. Diverse Käse, Lein- und Mohnsaat, Getreide, Schinken, Linsen, Eier, teilweise Molkereiprodukte und Kartoffeln sind nur einige von zahlreichen Zutaten, die von regionalen Lieferanten stammen. Je nach Saison gesellen sich weitere Produkte diesseits und jenseits des Rheins hinzu und bilden die Basis für kreativen Regionalgenuss in einem innovativen Themenhotel.



FOOD RELAXING ZONE
MIT SAUNA
UND DAMPFBAD

AUSGIEBIGER BRUNCH
AN SONN-
UND FEIERTAGEN

E-ROLLER VERLEIH
AN HAUSGÄSTE

BIERGARTEN
„MARKTPLATZ“

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

E-CARSHARING
AUF DEM GELÄNDE



NATURGENUSS- GASTGEBER

food hotel Neuwied
Langendorfer Straße 155
D-56564 Neuwied

T +49 (0)2631 82520
info@food-hotel.de
www.food-hotel.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 17 bis 22 Uhr
Küche von 18 bis 21 Uhr

Samstag und Sonntag:
Restaurant Marktbistro
geschlossen. Ab 15 Uhr
Snackkarte in Hotelbar /
Bistro „Bildungslücke“.

GENIESSEN ZWISCHEN SCHÖNEN DINGEN UND FEINER KÜCHE

Im schönsten Falle gehen berufliche Profession und persönliche Interessen Hand in Hand. Martina und Christoph Weingarten sind Vollblut-Gastgeber und führen das von Christophs Eltern übernommene Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Roßbach schon seit über 20 Jahren. Traditionen werden hier bewahrt aber auch viele Neuerungen und Verschönerungen durchgeführt. Wer heute die Gasträume und Zimmer des Hauses betritt, kann die gestalterische Handschrift von Martina Weingarten unschwer erkennen. Ihr Herz schlägt nicht nur für den Betrieb, sondern auch für Fotografie und schöne Dinge, die das Wohnen zu Hause behaglich gestalten. Wer also hier übernachten und/ oder gut essen möchte, kann gleichzeitig auch geschmackvolle Wohnaccessoires wie Lampen, Leuchten, Vasen Wohntextilien und dekorative Kränze entdecken und erwerben. Ihre fotografische Leidenschaft teilt sie auch mit Gästen auf Workshops und nimmt Besucher mit auf Fototour durch das schöne Wiedtal. Christoph Weingarten ist Koch mit Leidenschaft, liebt aber auch Mountainbike-Touren als entspannenden Ausgleich. Auch er zeigt sportiven Gästen gerne Strecken, die Fahrspaß und Westerwald attraktiv erleben lassen.

In der Küche geht es verstärkt regional zu, und das nicht erst, seitdem beide Naturgenuss-Gastgeber sind. Kartoffeln und Linsen, Käse und Schinken, Öle und Honig und natürlich die Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten bereichern die Karte. Eine gute Basis für weitere regionale Entdeckungen, die mit Sicherheit geschehen und Koch wie Gast gleichermaßen inspirieren werden.



NATURGENUSS
GASTGEBER

SAISONALE
THEMENAKTIONEN

FOTOGRAFIE-
WORKSHOPS

SPA-BEREICH
MIT SAUNA, SONNEN-
DACHTERRASSE UND
MASSAGEANGEBOT

IDEAL FÜR WANDERER

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

NATURGENUSS- GASTGEBER

Zur Post
Wiedtalstraße 55
D-53547 Roßbach/Wied
T +49 (0)2638 2559910
info@zur-post-rossbach.de
www.zur-post-rossbach.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag und Samstag
17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntag
von 12 bis 14.30 Uhr

Für Gruppen weitere Zeiten
auf Anfrage



BEHAGLICHES HAUS MIT VIEL PERSÖNLICHER HANDSCHRIFT DER GASTGEBER



MIT GLÜCKLICHEM FEDERVIEH UND VIEL LIEBE ZUR REGION



WELLNESSBEREICH
MIT SAUNA
UND DAMPFBAD

BUS SHUTTLE

E-BIKE VERLEIH

PLANWAGEN-
FAHRTEN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

Wer kennt nicht das Landhotel Fernblick im idyllischen Hümmerich. Familie Müller führt das Haus schon seit vielen Jahrzehnten und Marc Müller hat mit umfangreichen Modernisierungsarbeiten in den 23 Zimmern und den öffentlichen Bereichen dem gesamten Haus ein ansprechendes wie zeitgemäßes neues Erscheinungsbild verliehen. Gut gekocht wird hier schon seit langer Zeit und seit vielen Jahren gehört zum Landhotel Fernblick auch eine schnatternde Schar Gänse, die am nahen Bachlauf auf der Wiese ein glückliches Leben bis Anfang November fristen. Der Gänsebraten von Marc Müller ganz klassisch zubereitet ist dann quasi in aller Munde. Seit einiger Zeit gesellen sich auch eigens gezogene Hähnchen hinzu, die sich über den neu errichteten Stall freuen dürfen.

Sobald der Westerwald den Herbst einläutet geht Marc Müller auf Steinpilzpirsch in heimischen Wäldern. Fast wie ein Trüffelsucher kennt er die geheimen Plätze, die ihm schon sein Großvater als kleiner Junge zeigte. Hier können die heimischen Edelpilze plötzlich auftauchen, aber auch genauso schnell wieder verschwinden. Ein wenig Sammlerglück gehört bis heute dazu. Daheim im Garten kann er dagegen ganz entspannt nach Kräutern und Salaten Ausschau halten, die er ebenfalls, wie schon sein Großvater anbaut und die in der Küche die Zutatenliste bereichern.

Neben dem Angebot von eigenem Geflügel hält er Ausschau nach regionalem Rindfleisch, dass der Westerwald in hoher Qualität in unterschiedlichen Rinderrassen von Limousin und Charolais bis zu Scottish Highland zu bieten hat.

NATURGENUSS- GASTGEBER

Landhotel Fernblick
Bismarckstraße 5
D-53547 Hümmerich

T +49 (0)2687 2291
landhotel@fernblick.de
www.fernblick.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Sa 17 bis 22 Uhr
So /Feiertags: 11 bis 22 Uhr



FAMILIÄRES LANDHOTEL IM
BESTEN UND LECKERSTEN
SINNE DES WORTES

NUTZE DEN TAG UND LEBE BEWUSST INMITTEN HERRLICHER NATUR



NATURGENUSS
GASTGEBER

SOMMER: SONNEN-
TERRASSE, LOUNGE UND
BIERGARTEN

WINTER: GROSSE
GLASÜBERDACHTE
TERRASSE MIT
STERNENHIMMEL UND
HEIZSTRAHLERN ÜBER
JEDEM TISCH

LAGE DIREKT AM
PREMIUMWANDERWEG

PERFEKT ZUM
TAGEN UND FEIERN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

Carpe diem – nutze den Tag. Das ist die Philosophie der Thalhauser Mühle, wie sie auch in schönen Lettern an einer Wand des Restaurants lesbar ist und die Gäste zu unbeschwertem Genuss und schönen Stunden empfängt. Wer der Maxime des Hauses folgt, wird hier im naturstarken Isertal ein echtes Refugium finden, das für Genuss und Erholung wie geschaffen ist. Statt Betriebsamkeit und Verkehrsgerauschen darf sich der Übernachtungsgast vielmehr über Vogelgezwitscher am Morgen freuen. Die Natur um die Thalhauser Mühle ist allgegenwärtig und bietet beste Voraussetzungen zum Abschalten und Kraft tanken. Von hier lassen sich die schönsten Wandertouren beginnen und wer einfach nur relaxen möchte, der verweilt nahe des großen Teichs auf der grünen Wiese oder genießt einfach auf der Gastterrasse einen Platz in der Sonne. Die 24 Hotelzimmer versprechen modernste Ausstattung und bieten mehrheitlich Balkon und Tageslichtbad.

So natürlich und unverfälscht sich die umgebende Wald- und Wiesenlandschaft präsentiert, so geschmackvoll und aromenreich lockt die Küche des Hauses an den gedeckten Tisch. Als Naturgenuss-Gastgeber hat sich der Fokus von Küchenchef Markus Hunsicker und dem ganzen Team der Thalhauser Mühle auf regionale Lebensmittel und deren Produzenten noch einmal weiterentwickelt. Ziegenkäse aus Oberrod, Öle aus Urbach, Duroc-Schwein aus Hadamar, Wild aus der Fürstlich Wiedischen Wildkammer oder Fisch aus Giershofen finden sich beispielhaft auf der Naturgenuss-Gastgeber-Spezialkarte. Auch die Getränkeangebote sind vielfach regional inspiriert.



KOMFORTABLES DOMIZIL
MIT NATURNÄHE UND
GENUSS-VERSPRECHEN



NATURGENUSS- GASTGEBER

Thalhauser Mühle
Iserstraße 85
D-56584 Thalhausen
T +49 (0)2639 962590
info@thm.eu
www.thm.eu

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 12 bis 22 Uhr
warme Küche
von 12 bis 21 Uhr
Sa / So / Feiertag
11 bis 22.30 Uhr
warme Küche
von 11.30 bis 21 Uhr

GENUSS IST EIN LEBENSGEFÜHL.
NATUR IST SEINE HEIMAT.



NATURGENUSS
GASTGEBER



VOM REGIONAL- ERZEUGER ZUM NETZWERKPARTNER

Was wäre die Initiative der Naturgenuss-Gastgeber ohne die Partner in der landwirtschaftlichen Ur-Erzeugung, Verarbeitung und Veredelung? Unser regionaler Fokus liegt dabei auf der Region Westerwald zwischen Rhein, Lahn, Dill und Sieg und ihrer benachbarten Landkreise.

Ein wenig wie ein Trüffelschwein suchen und finden wir dort bekannte wie neue landwirtschaftliche Regionalpartner, die mit ihrer Liebe zum Produkt und Ihrem Streben nach Qualität und Regionalität überzeugen.

In der Liste der Erzeugerpartner finden sich Betriebe wieder, die wir kennen und schätzen und andere, die wir erst neu kennengelernt haben und wo sich eine Zusammenarbeit erst anbahnen, aufbauen und im besten Falle dauerhaft ausbauen wird.

Regionalität leben bedeutet heute flexibel zu handeln, sich auf neue Gegebenheiten einstellen und immer wieder von Gastronomen – als auch Erzeugerseite – den Kontakt zu suchen, Vertrauen zu schaffen und gute Beziehungen zu pflegen.



UNSERE NATURGENUSS-PARTNER – ZUM ZEITPUNKT DER DRUCKLEGUNG –

Kleine Fromagerie OBERROD Ziegenkäse, Gänse, Schweine	Hof Wäschenbach KATZWINKEL Käse	Bioland-Hofkäserei Heinrichshof BURGLAHR Käse, Rindfleisch	Hönninger Fruchtsäfte BAD HÖNNINGEN Säfte, Fruchtschorlen	Hof Ronig DATTENBERG Kartoffeln
Jan Schumacher SANKT KATHARINEN Kartoffeln	Wiersberger Milchhof, HENNEF Molkereiprodukte	Wild Decker BAD HÖNNINGEN Wildfleisch	Imkerei Heuzeroth MÖRSBACH Honig	Bioland-Ross & Rettich DÖTTESFELD Gemüse, Salate
Ölmühle Gilles URBACH Öle	Landmetzgerei Menzenbach KURTSCHIED Fleisch, Wurst	Bioland-Annahof BERG Linsen, Öle, Lein- & Mohnsaat	Biolandhof Alte Schmiede NEITERSEN Linsen, Öle	Naturteam Kurz NEUWIED Heckrindsalami
Käserei Elisabethenhof PROBBACH Käse	Bauernhof Seifen SCHÜRD Eier	Bäckerei Buchholz BUCHHOLZ Brot, Backwaren	Bäckerei Münzfeld BUCHHOLZ Brot, Backwaren	Bäckerei Schmidt WALDBREITBACH Brot, Backwaren
Teichanlagen Meissel GIERSHOFEN Fisch	Hack KURTSCHIED Brot, Backwaren	Seiferhof VETTELSCHOSS Eier	Schinkenstube Wilsberg BURGLAHR Schinken, Wurst	Wiedtaler Rohschinken ROSSBACH Schinken, Wurst
Meat by Nature HADAMAR Duroc-Schweine	Schlachthof Hecking NEUSTADT Rindfleisch, Wurst	Geflügelhof Heinrichs BRUCHHAUSEN Eier, Nudeln	Sonnenhof NEUWIED Spargel	Geflügelhof Glabach NEUWIED Geflügel, Eier, Kartoffeln
Wildkammer Graf Hatzfeldt WISSEN Wildfleisch	Birkenhof Brenneri NISTERTAL Destillate	Hachenburger Brauerei HACHENBURG Brauerzeugnisse	Mittelrhein Winzer LEUTESDORF BIS BRUCHHAUSEN Wein	Fürstlich-Wiedische Wildkammer NEUWIED Wildfleisch

Die Vorstellung besitzt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Vielmehr gibt Sie einen Überblick über das Potenzial an regionalen Erzeugerpartnern und ihren Produkten.





GANZ WILD AUF WILD

GANZ WILD AUF WILD AUS DEM WESTERWALD – der Name ist hier Programm. Die ausgedehnten Wälder der Region zwischen Rhein, Lahn, Dill und Sieg sind die Heimat von Reh-, Rot- und Schwarzwild. Hierher kommt bestes Wildfleisch, was nicht nur geschmacklich, sondern auch aus ernährungsphysiologischen Gründen einen besonders hochwertigen Genuss verspricht. Vitamin- und nährstoffreich und doch auch wieder Cholesterin- und fettarm gehört Wildfleisch zu einer modernen, bewussten Ernährung. Zudem ist es durch und durch ein Naturprodukt und viel einfacher in der Zubereitung, als viele Verbraucher vermuten. Obwohl Herbst und der frühe Winter die klassischen Hochzeiten in der Verfügbarkeit darstellen, ist Wildfleisch längst nicht mehr nur Herbst- oder Festtagsgericht. Teilweise ab Mai, spätestens aber im Juni ist frisches Wildfleisch im regionalen Angebot und damit auch perfekter Hauptakteur sommerlicher Grillideen. Nutzen Sie die leckeren Wildangebote der Naturgenuss-Gastgeber oder trauen Sie sich einfach selbst einmal ran an die Zubereitung. Sie werden überrascht sein, wie lecker es schmeckt.

Zahlreiche private wie gewerbliche Wildanbieter, Forstämter und ausgesprochene Wildkammern bieten Wildfleisch, veredelte Produkte und mitunter auch Wildfeinkost zwischen Rhein und Westerwald an. Eine gute Übersicht bietet der Deutsche Jagdverband e.V. auf seiner Internetseite www.wild-auf-wild.de wie auch der Landesjagdverband Rheinland-Pfalz mit seinen Kreisgruppen www.ljv-rlp.de.

RHEINISCHER DIPPEHAS

Einen bratfertigen Hasen (oder Kaninchen) in Portionsstücke zerteilen, waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. 500 g frischer, durchwachsener Schweinebauch in Stücke schneiden, ebenso 4 Zwiebeln, 1-2 Möhren und 1 kleine Stange Lauch. Schweinebauch in einem Schmortopf (Dippe) in heißem Öl anbraten. Gemüse und Hasenteile hinzugeben und alle weiter anbraten. Dann 2 Lorbeerblätter 3 Gewürznelken und 6 angedrückte Wacholderbeeren sowie 750 ml Mittelrhein Riesling zufügen. 125 g Rheinisches Schwarzbrot im Mixer klein mahlen und mit in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Topf verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der untersten Schiene 60 Minuten garen.

Ggf. mit etwas Speisestärke binden, nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Am besten zu Kartoffelklößen oder Baguettebrot servieren.

REHSCHNITZEL MIT MOHN- ODER PARMESANPANADE

Aus der Rehkeule dünne, möglichst gleichmäßige Schnitzel schneiden. Eier mit etwas Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen zweiten tiefen Teller Mehl geben und in einem dritten Teller Semmelbrösel mit zerquetschtem Mohn (z.B. vom Annahof in Orfgen) oder geriebenem Parmesan vermischen. Schnitzel hintereinander erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Panade wenden. Semmelbrösel Mischung gut andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

Dazu schmeckt sehr gut ein Senf-Preiselbeer-Dip. Dazu etwas süßen Senf, etwas schärferen Dijonsenf und Preiselbeer Konfitüre verrühren. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Schnitzeln servieren.

HEIMISCHER WILDSCHWEINPFEFFER MIT WÜRZIG-FRUCHTIG GEFÜLLTEN ÄPFELN

Ca. 1,2 kg Wildschweinschulter in grobe Stücke schneiden. 1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Fleisch in heißem Bratöl unter Rühren anbraten, bis das Fleisch Farbe nimmt. Die Zwiebelwürfel zugeben, und sobald sie glasig sind mit 200 ml Rotwein und so viel Kalbs- oder Wildfond ablöschen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun 2 TL klein gehackter Rosmarin, 8 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und Salz und Pfeffer zugeben und alles zwei Stunden auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Zum Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen. 200 ml Sahne zugießen und alles um ein Drittel einreduzieren lassen. Einen geschälten Boskoop Apfel und eine Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Sahnfond durch ein Sieb hinzugießen. Fleisch hineingeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Person ½ Apfel ohne Kerngehäuse in einem Sud aus 500 ml Wasser, 50 ml Apfelbrand, 1 EL Zucker, 4 Gewürznelken und Saft ½ Zitrone 5-10 Min. ganz sanft köcheln lassen. Dann herausnehmen, mit Johannisbeerkonfitüre füllen und zum Wildschweinpf Pfeffer servieren.

WESTERWÄLDER EINKAUFSFÜHRER

Regional einkaufen, bewusster leben, Qualität genießen.
Der neue Einkaufsführer Westerwald ist auch über das Naturgenuss-Gastgeber-Projektbüro kostenfrei zu beziehen. Den Kontakt entnehmen Sie bitte dem Impressum.



PFANNE MIT WESTERWÄLDER ÄPFELN UND LINSEN

175 g Westerwälder Linsen in kaltem Wasser aufsetzen, mit Gemüsebrühe hinzugeben und kochen bis die Linsen weich sind. Inzwischen 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, ebenso 1 Möhre und 1 Petersilienwurzel und alles fein hacken. 200 g geräucherte Knoblauchwurst (in der Art von Cabanossi oder Chorizo) pellen und in 1 cm große Würfel schneiden. 2 rotschalige Äpfel vierteln, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Würfel mit Zitronensaft beträufeln. Fein gehacktes Gemüse die letzten 5 Min. mit den Linsen garen. Alles in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wurstwürfel unter Rühren leicht anbraten, Die Apfelspalten kurz mitbraten, Linsengemüse dazugeben und mit etwas Apfelwein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und wer mag einen guten Klecks Kräuter-Schmand und gehackte Petersilie darauf geben und servieren.

WÄLLER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN UND PELLKARTOFFELN

500 g Ziegenfrischkäse z.B. von der Kleinen Fromagerie in Oberrod mit 100 ml Sahne, 50 ml Milch, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1-2 Hand voll gemischter und gehackter, frischer Kräuter verrühren. 1 EL Senf, 2 hartgekochte fein gehackte Eier und 2 sehr fein gehackte Schalotten hinzugeben. Alles gut verrühren und würzig abschmecken. Dazu heiße Pellkartoffeln servieren.

DIPPEKOCHER MIT WESTERWÄLDER KARTOFFELN

3 Pfund nicht zu fein geriebene rohe Kartoffeln mit 2 fein gehackten Zwiebeln, 2 Eiern, 1-2 in Milch eingeweichten altbackenen Brötchen, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren. Dann 200 g fein geschnittenes Dörrfleisch oder klein geschnittene Mettwurstchen unterheben. In einem gusseisernen Bräter 1-2 EL Öl hoch erhitzen und im Topf schwenken. Dann die Masse zügig in einem Rutsch hineingeben. Den Backofen auf 200°C vorheizen und den Dippekoche rund 90 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Ggf. kann der Dippekoche, sofern vom Rand mit einem scharfen Messer gelöst, gestürzt werden. Gerne wird dazu Apfelkompott gereicht.

IMKERBRATEN MIT WESTERWÄLDER HONIG

Einen gusseisernen Bräter mit Butter einfetten. 750 g Westerwälder Kartoffeln und 500 g Äpfel aus der Region schälen, Äpfel zusätzlich entkernen, und beides in dünne Scheiben schneiden. Ebenso eine große Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in den Bräter schichten. 500 g Westerwälder Lammfleischschulter in Gulaschstücke schneiden, darüber geben und mit der Hälfte von 2 gehackten Knoblauchzehen bestreuen. Mit Zwiebeln und Äpfeln belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Weiter so den Topf schichten. Saft und Abrieb einer unbehandelten Orange, 10 fein gewiegte Salbeiblätter, 250 ml Apfelwein und 8 EL Westerwälder Honig gut verrühren und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade über die geschichtete Masse gießen und zugedeckt im auf 150° C geheizten Backofen 2 Stunden schmoren.



NATURGENUSS-FRÜHSTÜCK

Mit leckeren Regionalprodukten gut in den Tag starten

Den Guten Morgen Gruß verbinden zahlreiche Naturgenuss-Gastgeber mit einem regional inspirierten Frühstück. Mindestens vier regionale Produkte gehören hier mit auf den Frühstückstisch, um ein „Naturgenuss-Frühstück“ anbieten zu dürfen. Dort, wo Gäste bereits angenehm schlummern können, locken mit dem Naturgenuss-Frühstück beispielsweise leckere Eier von glücklichen regionalen Hühnern, krosses Backwerk heimischer Bäcker, süßer Honig und fruchtige, oft hausgemachte Marmelade, aber auch Käse, Wurst und Schinken aus der Region, und Molkereierzeugnisse wie Quark, Milch und Joghurt. Natürlich sind oft auch heimische Säfte mit von der Partie. Auf den Portraitseiten der Gastronomen sind die Betriebe mit Naturgenuss-Frühstücksangebot gesondert ausgewiesen.



GASTRONOMISCH SCHÖNE AUSSICHTEN ÜBER DEN HÖHEN DES WIEDTALS

Wenn man von einem echten „family business“ spricht, trifft das zu 100% auf das gastliche Haus auf den Wiedhöhen in Breitscheid-Verscheid zu. Paganetti's Zur Erholung ist vielen Bewohnern der Region ein Begriff für Gastlichkeit und gute Küche, und das schon seit 1875. Dirk Paganetti führt mittlerweile das Haus mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern und beweist jeden Tag aufs Neue, dass gute Küche immer seine Liebhaber findet.

Dem klassischen Landhotel-Stil verbunden, verströmen die gemütlichen Gasträume angenehme Behaglichkeit durch warme Farben und helles Holz. Wer hier Firmentreffen, Festlichkeiten oder Familienfeiern ausrichten möchte, findet ebenfalls schöne moderne Räumlichkeiten und hat auch die Möglichkeit in gemütlichen Zimmern zu übernachten. Ideal auch für Wanderer, die nach erfolgreicher Etappe hier einkehren, sich auf ein erfrischendes Getränk, gute Küche und eine erholsame Nacht freuen. Die Außenterrasse lässt den Blick direkt in die Natur schweifen und verliert sich im vielfachen Grün des Westerwaldes.

Als Traditionsgasthof der Region verpflichtet, kommen mittlerweile auch vermehrt regionale Produkte zum Einsatz. Käse, Öle, Schinken, Eier und Brot kommen aus dem Westerwald. Das Damwild grast direkt auf den Wiesen am Haus und regionales Rindfleisch wird nun öfter über zwei Metzgereien aus der Region bezogen. Das Bewusstsein für regionale Produkte entwickelt sich bei Kunden wie auch in der Küche weiter. Davon profitieren alle Beteiligten. Und das ist gut so!



EIGENES
DAMWILDGEHEGE

LAGE AN DER
WÄLLER TOUR
BÄRENKOPP

IDEAL FÜR WANDERER

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

NATURGENUSS- GASTGEBER

Paganetti's „Zur Erholung“
Waldbreitbacher Str. 15
D-53547 Verscheid

T +49 (0)2638 4139
info@paganettis.de
www.paganettis.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mi-Fr 12 - 14 Uhr, 18 - 21.30 Uhr
Sa 12 - 14 Uhr, 17.30 - 21.30 Uhr
So: 12 - 14 Uhr, 17.00 - 21.00 Uhr
Ruhetage: Mo und Di



FAMILIENBETRIEB MIT
TRADITION UND VIEL
PERSÖNLICHER NOTE

MEHR REGIONALE GERICHTE AUF EINEN STREICH



IDEALES DOMIZIL FÜR
WANDERGÄSTE AM
WESTERWALDSTEIG



Handwerkliches Können ist seit mindestens 5 Generationen in der Familientradition der Familie Klein fest verankert und nachweislich belegt. Der Haupterwerb lag einst im Betrieb einer Schneiderei und mit der Zeit kam dann eine Pension für Gäste hinzu. Über die Zeit rückte das Schneidergewerbe in den Hintergrund und der mittlerweile erwachsene Hotelbetrieb erhielt mehr Bedeutung. Mit Inhaber Michael Klein brach dann die Tradition und er wurde Koch- und Küchenmeister statt Schneidermeister. Seit 1995 führt er gemeinsam mit seiner Frau das Hotel und Restaurant.

Der heutige Westerwälder Hof bietet rund 40 Betten, die sich zeitgemäß und modernisiert präsentieren. Wer hier einkehrt und übernachtet schaut entweder hinaus in die schöne Westerwälder Landschaft über den Wiedhöhen oder beobachtet das Damwildgehege, das seit rund 40 Jahren schon unterhalten wird. Einst als „Rasenmäher“ beabsichtigt und angeschafft, sind die rund 26 Tiere nun der Garant für feinstes Wildfleisch, das vorzugsweise im Herbst als eigenes Regionalprodukt auf der Speisekarte des Restaurants erscheint.

Mittlerweile sind auch Westerwälder Käse und Schinken aus Burglahr, Linsen aus Orfgen, Leindotteröl aus Neitersen, Kartoffeln aus Sankt Katharinen und Rindfleisch aus dem Westerwald im Einsatz.



EIGENES
DAMWILDGEHEGE

WANDER-
PAUSCHALE

LAGE
ÜBER DEM
WIEDTAL

NATURGENUSS- GASTGEBER

Westerwälder Hof
Kurstraße 10
D-53577 Neustadt-Strauscheid

T +49 (0)2683 31102
info@westerwaelder-hof.com
www.westerwaelder-hof.com

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Sa 18 bis 21 Uhr
So 12 bis 14 Uhr

LANGE GASTHAUSTRADITION ZWISCHEN KIRCHTURM UND FAMILIENGLÜCK

Das waren noch Zeiten. Die Chronik des Gasthauses Stroh berichtet von der alten Tradition, dass Gasthof und Gotteshaus oft in enger Nachbarschaft standen. Einst gab es bis zu fünf Gasthäuser gleichzeitig rund um die Buchholzer Kirche. Die Zeiten überdauert hat das Gasthaus Stroh, das unter diesem Namen schon seit 1815 in Chroniken zu finden ist.

Bis heute ist das gastliche Haus in Familienbesitz und mit Anja und Martin Kolvenbach führt die junge Generation den Betrieb, wobei mit den beiden Kindern Paul und Mia vielleicht schon die nächste Gastronomen-Generation heranwächst. Ortsverbundenheit und Regionalbewusstsein gehen hier Hand in Hand und so verwundert es nicht, dass nicht nur regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse, sondern auch regionale Handwerksbetriebe und Dienstleister in die Auswahl der Wirtsleute gelangen. Ein intaktes Dorfleben wird wie die Region selbst durch die Gemeinschaft getragen und mit Leben erfüllt.

Die Speisekarte und spezielle kulinarische Aktionen greifen deshalb Traditionen und Feste im Jahreslauf auf, bieten bodenständige Küche in bester Art und Weise. Einmal steht die Kartoffel in all ihrer leckeren Vielfalt im Mittelpunkt, dann wiederum gibt es herbstliches Schlachtfest oder genussreiche Wildzeit. Anja Kolvenbach kocht gemeinsam mit Ihrer Mutter Hildegard Klomp und weiteren fleißigen Helfern in der Küche, während sich ihr Mann Martin und ihr Vater Josef um das Wohl der Gäste kümmern. Unterstützung kommt aus der Familie. Wie sollte es in einem solchen Traditionsbetrieb auch anders sein...?



NATURGENUSS
GASTGEBER

SAISONALE
THEMENAKTIONEN

13 KERNSANIERTE,
MODERNE
HOTELZIMMER

EIGENE UMWELT-
BEWUSSTE
WÄRME- UND ENERGIE-
GEWINNUNG

2 BUNDESKEGEL-
BAHNEN

BIERGARTEN

VIELE SAISONALE THEMEN
BEREICHERN DAS
KULINARISCHE JAHR



RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Mo / Di ab 17 Uhr
Fr 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr
Sa 11 bis 14 Uhr und ab 16 Uhr
So 9.30 bis 14 Uhr und ab 16 Uhr
Küche bis 21 Uhr, So bis 20.30 Uhr
Ruhetage Mi und Do

NATURGENUSS- GASTGEBER

Gasthaus Stroh
Hauptstraße 29
D-53567 Buchholz

T +49 (0)2683 6509
info@gasthaus-stroh.de
www.gasthaus-stroh.de

FAMILIENTRADITION MIT KRÄUTERLIEBE UND GENUSSGARANTIE

Es mag nur Zufall sein, dass der Name des gastlichen Hauses und die Vorliebe für Kartoffeln aus der Region eine gelungene Verbindung eingehen. Schließlich war es der König Friedrich II, auch Alter Fritz genannt, der die Kartoffel in Preußen erstmals anbauen ließ. Von dort führte sie ihr Siegeszug nach ganz Deutschland. Für Rainer Rüth gehört die Knolle unbedingt ins regionale Genusssortiment, denn die Kartoffel steht wie kaum eine andere Feldfrucht für den Westerwald. Er führt mit seiner Frau Beate den Familienbetrieb und hat als weitere Leidenschaft den Kräutergarten, den er im Rahmen des Westerwaldprojekts „Kräuterwind“ anlegte. In dem über 100 m² großen Kräuterreich hegt und kultiviert er zahlreiche Heil- und Küchenkräuter, die ihm immer wieder aromatisches Grün und duftende Blüten zum Würzen und Dekorieren liefern.

Die hellen und freundlichen Restaurantbereiche haben sich in den letzten Jahren einer zeitgemäßen Verjüngungskur unterzogen und bieten heute ein ländlich-elegantes Ambiente für ein gemütliches Essen im kleinen Kreis wie auch für größere Gesellschaften.

Neben der besagten Kartoffel finden seit der Teilnahme im Naturgenuss-Gastgeberprojekt auch weitere regionale Erzeugnisse wie Molkereiprodukte, Linsen, Käse, Schinken, Rindfleisch, Wild und Öle ihren Weg in die Küche. Wer hier schlemmt, der kann auch unter gleichem Dach schlummern. Das Landgasthaus ist Mitglied in der Logis-Hotelkooperation und bietet am Morgen ein Naturgenuss-Frühstück mit Produkten aus der Region an.



AUGENSCHMAUS-
KINO UND MENÜ

GROSSER
GASTGARTEN

GROSSER
KRÄUTERGARTEN

GEMÜTLICH-
LÄNDLICHES AMBIENTE

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

**NATURGENUSS-
GASTGEBER**
Zum Alten Fritz
Eitorfer Straße 11
D-53567 Asbach-Löhe
T +49 (0)2683 7230
info@alter-fritz.com
www.alter-fritz.com

**RESTAURANT
ÖFFNUNGSZEITEN**
Mi - Fr 17 bis 22.30 Uhr
Sa 11.30 bis 14.15 Uhr
und 17 bis 23 Uhr
So 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
und 17 bis 21.30 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag



—
GASTRONOMISCHER
LEUCHTTURM IM
ASBACHER LAND
—

REFUGIUM FÜR ERHOLUNG UND GENUSS IM GEBURTSORT FRIEDRICH WILHELM RAIFFEISENS



NATURGENUSS
GASTGEBER

ROMANTISCHES
FACHWERKAMBIENTE

FAMILIENBETRIEB
IN 5. GENERATION

INDIVIDUELLE
ZIMMER /
WELLNESSZIMMER

*** SUPERIOR HOTEL

LAUSCHIGER
GARTEN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

Mit Daniela und Markus Wortelkamp besitzt der Ort Hamm an der Sieg perfekte Gastgeber und ein Hotel-Restaurant, dass sich zurecht als Romantikhôtel bezeichnen kann. Das Restaurant des Hauses strahlt durch sein historisches Fachwerkambiente schon in der ersten Minute eine wunderbare Verbindung aus Gemütlichkeit und ländlich-feiner Eleganz aus. Die Liebe zu den durch Antiquitäten stimmungsvoll inszenierten Einrichtungsdetails begleiten den Besucher durch alle Gasträume. Hier sorgt Daniela Wortelkamp für eine entspannte Atmosphäre und einen persönlichen Service, den nicht nur die zahlreichen Stammgäste zu schätzen wissen. Die Alte Vogtei ist der genussvolle Platz für ein schönes Mittagessen, ein Glas Wein oder ein ausgewähltes Menü in den Abendstunden.

Für die kulinarischen Versuchungen zeichnet sich Markus Wortelkamp verantwortlich. Für den passionierten Koch besitzen regionale Produkte einen hohen Stellenwert. Obst, Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten ergänzen je nach Jahreszeit den regionalen Warenkorb. Wildfleisch kommt beispielsweise aus Gräflichen Forsten, Fleisch vom regionalen Metzger im Nachbarort, der noch selbst schlachtet, Linsen, Käse und Säfte von Naturgenuss-Partnererzeugern im Westerwald. Markus Wortelkamp weiß damit wunderbare Gerichte zu zaubern, die in bester Art und Weise regionale Bodenständigkeit mit raffinierten Rezepturen verbindet.

Wer in der Alten Vogtei schlemmen möchte, findet auch zum Schlummern schöne Zimmer in unterschiedlichen Kategorien, die Tradition und Komfort ausstrahlen.



HISTORISCHES FLAIR VOLLER
LIEBE ZUM DETAIL



NATURGENUSS- GASTGEBER

Alte Vogtei
Lindenallee 3
D-57577 Hamm/Sieg
T +49 (0)2682 259
mail@altevogtei.de
www.altevogtei.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

mittags: 12 bis 14 Uhr
abends: 18 bis 21 Uhr
Ruhetag: Mi ganztägig
und Do bis 17 Uhr

FEUER UND FLAMME FÜR „BEST BURGER IN TOWN“



EINE DER BESTEN BURGER-
ADRESSEN IM WESTERWALD



Herbert Wagner, der das Lokal mit seiner Frau Petra führt, ist mit viel Leidenschaft bei der Sache, wenn er in Almersbach von Donnerstag bis Sonntag seine Gäste bekocht und dabei auch viel regionale Biere und weitere Getränke auf der Karte anbietet. Mit seinen rund 15 verschiedenen Burger-Variationen hat er vor einigen Jahren zweifelsohne eine gastronomische Lücke geschlossen. Heute bietet er noch weitere Gerichte, wie Flammkuchen, Salate, Steaks und Räucherfischspezialitäten an. Rindfleisch, Räucherfisch sowie das Wildschwein bezieht er schon von Westerwälder Lieferanten und will als Naturgenuss-Gastgeber noch mehr Regionalität auf den Teller bringen. Stolz ist Herbert Wagner auf seine beiden eigenen Bierkreationen, mit denen er sich von den Massenbieren der großen Brauereien abheben will. Dies ist ihm in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Meister der Biersommeliers Dr. Markus Fohr, übrigens auch regionaler Bierbrauer aus Lahnstein, eindrucksvoll gelungen. Mit „Herby's Dömsche“ geht ein obergäriges Bier an den Start. „Herby's Zwickelsche“ ist der zweite Streich. Das unfiltrierte, naturtrübe Pils harmoniert besonders gut mit den frischen Flammkuchen, sowie dem Herby Spezial- und Country Burger. Andere Bierspezialitäten wie Weizen oder Naturradler kommen aus der Westerwaldbrauerei aus Hachenburg.

Restaurant und Baratmosphäre gehen am vorgerückten Abend nahtlos ineinander über, Musik gehört dazu. Im Sommer lädt der lauschige begrünte Biergarten zum Treffen, Genießen und Chillen ein. Herby's Phoenix – ein Tipp nicht nur für junge, aber vielleicht für jung gebliebene Gäste!



RUND 15 SORTEN
BURGER

EIGENE
BIERKREATIONEN

LAUSCHIGER
BIERGARTEN



NATURGENUSS- GASTGEBER

Herby's Phoenix
Koblenzer Straße 54
D-57610 Almersbach

T +49 (0)160 4469437
herbertwagner911@aol.com
www.herbys-phoenix.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Do bis So
ab 18 Uhr

Küche immer
bis 21 Uhr

Ruhetage
Montag, Dienstag
und Mittwoch

JUNGES KÜCHENTEAM KOCHT KREATIV HINTER ALTEN KLOSTERMAUERN



STANDESAMT
IN DER EHEMALIGEN
KLOSTERKAPELLE

PERFEKT FÜR
HOCHZEITEN UND
FESTLICHKEITEN

MITTEN IM GRÜNEN

AUSSENGASTRONOMIE
MIT BIERGARTEN

EINFACHE, GÜNSTIGE
ÜBERNACHTUNGS-
MÖGLICHKEITEN

THEMEN-
VERANSTALTUNGEN
UND EVENTS

Kloster Marienthal ist eine besondere Insel im weiten, grünen Westerwald. Der lauschige Wallfahrtsort besitzt eine spezielle Ausstrahlung, die Menschen schon seit vielen hundert Jahren anzieht. Auch Uwe Steiniger spürte, dass dieser Platz viel Potenzial besitzt und übernahm als erfahrener Küchenmeister 2016 die Klostergastronomie im ehemaligen Franziskanerkloster Marienthal. Die Bewahrung der Ess- und Trinkkultur ist dabei sein Leitmotiv. Für ihn besitzen Qualitäts- und somit Ernährungsbewusstsein einen hohen Stellenwert, die er durch Geschmackserziehung, aber auch durch Austausch-, Vernetzungs- und Integrationsprojekte stärkt und nach außen trägt. Kein Wunder, dass er da in die Ausbildung junger Menschen investiert und durch Vertrauen und Verantwortung, aber auch Teamgeist und achtsamen Umgang miteinander die Begeisterung für gastronomische Berufe schüren möchte.

In der Klostergastronomie kann sein junges Team unter seiner Führung kreative Ideen umsetzen, und sich auch dem Regionalthema ganz bewusst widmen. Im atmosphärischen Gewölbekeller wird bodenständig-feine aber auch mal spannende Crossover-Küche geboten. Kräuter spielen hier übrigens eine saisonal tragende Rolle, sind doch Klostertradition und Kräuterwissen seit jeher eng miteinander verbunden. Als Regionalverfechter mit Herz und Elan wirbt Uwe Steiniger unermüdlich für die schönen wie genussvollen Seiten des Westerwaldes und sieht im neuen Naturgenuss-Gastgeber-Projekt viel Potenzial für eine gute Vernetzung und Gemeinschaft zwischen Gastronomie, Erzeuger und Verbraucher.

NATURGENUSS- GASTGEBER

Klostergastronomie Marienthal
Am Kloster 15
D-57577 Marienthal (bei Hamm/Sieg)

T +49 (0)2682 9660966
info@klostergastronomie-marienthal.de
www.klostergastronomie-marienthal.de

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Do / Fr ab 16 Uhr
Sa ab 14 Uhr

Warme Küche:
bis jeweils 21 Uhr

Sonn- und feiertags
11 bis 19 Uhr



HIER WERDEN JUNGE MEN-
SCHEN FÜR GASTRONOMIE
BEGEISTERT UND GESCHULT



MEHR WEITBLICK NATURPARK RHEIN-WESTERWALD

Naturerlebnis für alle Sinne

Grüne Glücksmomente zwischen Rhein, Wied und Westerwald. Wer unverfälschte Natur sucht, der findet sie bei uns an vielen Orten und ganz besonders eindrucksvoll im Naturpark Rhein-Westerwald. Berge mit fantastischen Weitsichten und Täler, wo glasklare Bäche die Schritte begleiten. Längst vergessene Harmonie und ungeahntes Wohlfühl stellt sich unweigerlich ein – für den, der seine Sinne öffnet und die kleinen wie großen Wunder der Natur zu schätzen weiß.

Naturpark erleben, schützen, verstehen und genießen

Diese vier Hauptthemenfelder beschreiben prägnant das große Angebotspektrum des Naturparks Rhein-Westerwald.

Für Wanderer und Radfahrer, aber auch für Kinder und Kulturinteressierte Besucher hat der Naturpark eine breite Palette an Erlebnisangeboten. Mensch und Natur stehen dabei immer im Mittelpunkt.

Der Naturpark ist Lebensraum für Pflanzen und Tiere und damit spielt auch der Schutz eine tragende Rolle. Die Anlage und Pflege von Lebensräumen für gefährdete Arten, Bienenweiden- und Beweidungsprojekte sowie die Pflege von Streuobstwiesen sind nur einige Beispiele für die Erhaltung der Artenvielfalt und Bewahrung lebendiger Lebensräume.

Nur wer die Natur versteht und kennt, wird sie auch schätzen und schützen. Deshalb gehören zahlreiche Umweltbildungs- und Naturerlebnisangebote mit zum facettenreichen Naturpark-Spektrum. Das Jahresprogramm „Der Natur auf der Spur“ ist prall gefüllt mit spannenden Terminen und Aktionen.

Der Themenschwerpunkt „Naturpark genießen“ widmet sich den guten landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Region. Hier spielen Direktvermarkter und Winzer eine tragende Rolle – und natürlich das neue Regionalprojekt des Naturgenuss-Gastgebers.

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG

IM LANDKREIS NEUWIED
EIN ATTRAKTIVER STANDORT
LEBT DURCH GUTE INITIATIVEN

Stark für unsere Wirtschaft und die Region

Wurden einst die sogenannten „harten“ Standortfaktoren wie Verkehrsanbindung, Flächenangebot, Lage zu Bezugs- und Absatzmärkten und lokale Kostenstrukturen als alleinige Entscheidungskriterien für Firmenansiedlungen betrachtet, haben mittlerweile die „weichen“ Standortfaktoren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Im Landkreis Neuwied aber auch im gesamten Westerwald gibt es viele namhafte und äußerst erfolgreiche Unternehmen, darunter auch zahlreiche „Hidden Champions“. Es sind Betriebe, die schon seit Generationen hier fest verwurzelt sind, aber auch Unternehmen, die erst in den letzten Jahren bewusst die Entscheidung für eine Um- und Neuansiedlung getroffen haben. Mit neuen Firmen kommen auch neue Mitarbeiter und deren Familien und Angehörige in unsere Region. Menschen, die hier arbeiten, wohnen und sich wohlfühlen wollen. Hier knüpft das neue Regionalentwicklungsprojekt des Naturgenuss-Gastgebers an, denn Naturerlebnis und Regionalgenuss bieten Gästen wie auch den hier lebenden Menschen attraktive Freizeit- und Erlebnisangebote an, die tagtäglich ihre positive Wirkung entfalten können. Zudem unterstützen wir damit die regionalen Wirtschaftskreisläufe, generieren Umsätze in der Region, die dort verbleiben und wieder der Region zugutekommen. Der Naturgenuss-Gastgeber mit seinen Netzwerk- und Vermarktungszielen ist deshalb moderne Wirtschaftsförderung, von der nicht nur die Partner, sondern die gesamte Region profitieren können.

Ansprechpartner und Projektleiter der Naturgenuss-Initiative ist Jörg Hohenadl bei der Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied. Gemeinsam mit dem Naturpark Rhein-Westerwald e.V. werden hier das Netzwerk ausgebaut, Aktionen geplant und durchgeführt und die Regionalinitiative stetig weiterentwickelt.

WIR WESTERWÄLDER

DIE GEMEINSCHAFTSINITIATIVE DER LANDKREISE
ALTENKIRCHEN, NEUWIED
UND WESTERWALDKREIS

Lebens- und liebenswert

Der Westerwald ist eine der schönsten und wirtschaftsstärksten Regionen in Rheinland-Pfalz und attraktiver Lebensraum für über eine halbe Million Menschen. Es gibt viele Gründe, hier arbeiten, wohnen, leben und genießen zu wollen: innovative, moderne Unternehmen bieten interessante Karrierechancen auch in neuen Berufsfeldern; moderate Grundstücks- und Immobilienpreise und Wohnungsmieten bieten jungen Familien oder denen, die es werden wollen, ideale Umfeldbedingungen in einer lebenswerten, naturverbundenen Gegend. Die Bevölkerungsentwicklung der letzten Jahre belegt, dass der Westerwald innerhalb Rheinland-Pfalz ein Zuzugsraum mit überdurchschnittlichem Wachstum ist.

Der Westerwald liegt ideal zwischen den Ballungsräumen Rhein/Ruhr und Rhein/Main mit guter Anbindung durch ICE-Bahnhof und schneller Erreichbarkeit der Autobahnen. Schulen, Ausbildungsbetriebe, Hochschulen und Universitäten liegen vor der Haustür.

Um ihre Energien für die Entwicklung der gemeinsamen Region zu bündeln und um ihre Schlagkraft zu stärken, haben sich die drei Landkreise Altenkirchen, Neuwied und Westerwaldkreis in der Gemeinschaftsinitiative Wir Westerwälder zu kreisübergreifender Zusammenarbeit vereinbart.

Ziel ist es, die Region Westerwald als erfolgreichen Wirtschaftsstandort, beliebte Urlaubsregion und lebenswerte Heimat für ihre Bürger über seine Grenzen hinaus sichtbar zu machen und aktiv für den Standort Westerwald zu werben.

Gemeinsame Projekte auf allen Ebenen bieten die Chance zur aktiven Beteiligung für jedermann. So steht die Einladung an die Menschen der Region: Macht mit und sagt „JA“ zur Eurer Heimatregion: **Als Projektteilnehmer. Als Know-how-Geber. Als Werbepartner oder Sponsor für interessante Projekte.**

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

EINFACH NÄHER DRAN

**REGION
WESTERWALD
RHEIN | SIEG**

50 km > KÖLN

20 km > KOBLENZ

20 km > BONN

76 km > FRANKFURT



IMPRESSUM: GENUSS VON HIER –DER NATURGENUSS-GASTGEBER

HERAUSGEBER: Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Landkreis Neuwied GmbH und Naturpark Rhein-Westerwald e.V.

KONTAKT / PROJEKTBÜRO: Ihr Ansprechpartner: Jörg Hohenadl, Projektleitung, Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied GmbH, Marktstraße 80, 56564 Neuwied, Telefon: 02631-28212, E-Mail: jhoenadl@wfg-nr.de, www.wfg-nr.de

REDAKTION: Jörg Hohenadl. GRAFIK: 3! werbeagentur | Hachenburg. DRUCK: Dezember 2020

BILDNACHWEISE: Jörg Sartorius | Dürrholz, Andreas Pacek | Neuwied, Johannes Willwacher | Rennerod, Jörg Hohenadl | Neuwied, Wiedtal Touristik | Waldbreitbach, sowie Gastronomen/Hotels und regionale Anbieter. Bildagenturen: pixabay.com

Alle Angaben ohne Gewähr. Es gelten die AGB der jeweiligen Betriebe. Aufgrund der bei Herausgabe herrschenden Covid 19 Situation empfehlen wir grundsätzlich bei Besuch der Naturgenuss-Gastgeber eine vorherige Tischreservierung. Ebenso sollten die aktuell geltenden Öffnungszeiten bei den Betrieben erfragt werden. Siehe dazu auch deren Internetseiten. Zahlreiche Betriebe bieten erweiterte Öffnungszeiten für Gruppenreservierungen an.

www.naturgenuss-gastgeber.de



NATURGENUSS
GASTGEBER



Das Projekt
wird gefördert durch das
Land Rheinland-Pfalz.



WFG
LANDKREIS NEUWIED

Stärke für unsere Wirtschaft

NATURGENUSS-GASTGEBER IST EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT DER WIRTSCHAFTS-FÖRDERUNG
IM LANDKREIS NEUWIED GMBH UND DES NATURPARKS RHEIN-WESTERWALD E.V.