



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

Juni 2019
bis
November 2019

rotermohn das restaurant
in Unterregenbach

Liebe Gäste von **rotermohn** das restaurant, liebe Freunde des achtsamen Genießens!

Wir freuen uns, Ihnen mit dem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender Juni 2019 bis November 2019 unser besonderes Restaurantkonzept und einige Höhepunkte im Jahreskreis zu präsentieren.

„Kochen ist Glückssache.“

Martin Berstecher

Ein Koch arbeitet und schafft schöpferisch mit den Elementen der Natur,
- Feuer, Wasser, Luft und Erde meistern ihn, bis er gelernt hat in harmonisch-dynamischer Weise mit ihnen zu hantieren und ihr Werkzeug zu sein. Dann ist Kochen eine Glückssache, nicht nur für den Koch, auch für die Elemente, für die Natur, für verschiedene Kreisläufe und für Sie als Gast.

Es ist uns ein Anliegen, daß wir glückliche Kreisläufe mitbewegen und so suchen wir Lieferanten und Erzeuger achtsam und persönlich aus und schauen gerne vor Ort hinein und wollen ein glückliches Miteinander pflegen.

All das braucht Zeit und Bereitschaft zur Hinwendung von uns, unseren Partnern und unseren Gästen.

Hier in Hohenlohe ist es eine Glückssache, daß wir eine Vielzahl an Erzeugern finden, die in achtsamer Weise mit unserer Natur umgehen, und dazu beitragen, daß wir lebendige und ehrliche Lebensmittel beziehen können. Hier in Unterregenbach ist es für uns eine weitere Glückssache, daß wir in Wald und Wiese die Geschenke der Natur in Form von Wildkräutern, Blüten, Früchten und Wildfrüchten in ihrer reichen Vielfalt vorfinden, um sie kulinarisch zu integrieren.



Beim Durchblättern dieses Programmes finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept und einen Ausblick auf die kulturkulinaren Veranstaltungen. Den Sommer rundet Werner Demuth mit einer Kräuterwanderung und Menue am 29. September 2019. Karin Fu bringt uns Literarisches zum Thema Wasser mit zu einer Lesung umrahmt von einem herbstlichen Menue. Den Übergang in die Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir vom 8. bis 10. November servieren. Unser Schmankerl Tisch-Picknick bietet immer wieder eine Möglichkeit aus der Fülle der Natur zu schöpfen und sie miteinander zu teilen. Wir runden die kulinarische Restaurant-Saison mit einem Gastspiel von Geschichtenerzähler Roland Gelfert, bei russische Märchen mit Menue.

Wir wünschen Ihnen beim Durchblättern und Lesen viel Freude und freuen uns, wenn Sie an unserer Glückssache Anteil haben.

Herzlichst Ihre Familie Berstecher



Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den
darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Jagsttal 3/2019

Essenz von der Tomate

Zwiebelrostbraten von der Bachforelle mit Emmer

**Topfenknödeln mit Zwetschgenröster und
Preiselbeer-Apfelsorbet**

Sonntag, 29. September 2019 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung,

Menue und Getränke



rotermohn **an anderen Orten -** **Caterings**

Unsere Philosophie und unser Konzept, unsere hochwertigen Bio- und Demeterprodukte, die aus Wildsammlung stammenden Kräuter, Blüten und Früchte können Sie natürlich auch an anderen Orten außerhalb von **rotermohn das restaurant** genießen.

Wir kommen gerne in Ihren Garten oder Ihr Wohnzimmer oder an andere spezielle Plätze für Ihre kleineren oder größeren Anlässe, die Sie im kleineren oder größeren Kreis feiern wollen und verwöhnen Sie kulinarisch.

Lesung mit Karin Friedle-Unger und Menue

Wenn alle Brunnlein fließen...

**...Geschichten von Quellen, Flüssen, Seen und vom
großen Meer.**

Am Anfang war das Wasser.

**In allen Schöpfungsgeschichten ist das Wasser der
Urgrund aller Dinge. Wasser ist das lebendige Chaos,
aus dem alles entstanden ist und entsteht.**

**Ohne Wasser gibt es kein Leben und da wir hier über
genügend Wasser verfügen, machen wir uns darüber nur
wenig Gedanken. Erst, wenn die Fische in der Jagst
sterben, oder wir Trinkwasser abkochen müssen,
bemerken wir, wie wichtig das Wasser für uns
Menschen ist.**

**Wissen Sie, dass jedes Gewässer seine eigene Stimme
hat? Die Wolga wälzt sich düster in ihrem breiten Bett,
eine kleine Quelle flüstert und gluckst an einem heißen
Sommertag und von stiller Magie ist der kleine
abgeschiedene See in den Bergen.**

**Karin FU liest von Quellenzwergen, vom Wasser
des Lebens, von Meerjungfrauen, Kapitänen und
verliebten Fröschen.**





Umrahmt werden die Geschichten von einem herbstlichen Menue und Getränkebegleitung als sonntägliches Mittagessen.

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Jagstufer 1/2019

Suppe von Flusskrebse

**Allerei vom Lamm aus eigener Haltung mit
Kartoffeln und Gemüse**

Vanille trifft Apfel

Sonntag, 20. Oktober 2019

Beginn 11:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 Euro inkl. Lesung, Menue und Getränke

rotermohn – eine kleine Historie

Ihre Liebe zur Natur, zum Leben und zu ihrem Wohnort Unterregenbach haben den Koch Martin Berstecher und seine Frau Martina zu dem Projekt **rotermohn** bewegt. Martin hat nach seiner Kochlehre in Herrenberg in erst-klassigen Restaurants in München, Usedom und Salzburg Erfahrungen gesammelt. Seit er die Produkte von „Essbare Landschaften“ kennen lernte, hat ihn die Faszination für Wildkräuter und Wildfrüchte nicht mehr losgelassen. 2009 zogen die beiden nach Unterregenbach im Jagsttal, in ein 200 Jahre altes Fachwerkhaus mit Streuobstwiese, ehemaligem Weinberg und Bauerngarten. Hier wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit, um mit **rotermohn** seine Ideen außerhalb des Zeit- und Kostendrucks der konventionellen Gastronomie zu verwirklichen.

Seit 2011 verwöhnt diese Kultur-Kulinarische-Veranstaltungsreihe Gäste mit Kräuterwanderungen, Märchen oder Weinproben, und dem jeweils darauf abgestimmtem Menue mit Getränkebegleitung. Aus dem Projekt **rotermohn** wurde das Speiserestaurant **rotermohn das restaurant**, das seit 13. März 2015 seine Pforte geöffnet hat; hier finden nun die Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen statt.

Im Rahmen des Restaurantbetriebes (Öffnungszeiten finden Sie auf der vorletzten Seite) können Sie hier verweilen, während Sie Martin Berstechers kulinarische Phantasien im Verlauf der Jahreszeiten, die Ihnen Martina Berstecher am schön gedeckten Tisch kredenzt, genießen. Vegetarische, Fleisch- und Fischgerichte finden gleichberechtigt auf der alle 6 Wochen wechselnden Speisekarte ihren Platz. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menuegestaltung von Wildkräutern und –früchten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt. In dem seit Mai 2018 Bio-zertifizierten Restaurant sind alle verwendeten Produkte aus Wildsammlung, kontrolliert biologischem Anbau, von Demeter- oder regionalen Erzeugern.

Neben dem Restaurant und den Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen richtet **rotermohn** auch gerne Ihre Feste und Feierlichkeiten bei Ihnen zuhause und seit Juni 2018, auch in Gut Ludwigsruhe aus.



Von Maibock und Martinigans. Von Festschmaus und Kultspeise.

Mit dem Wandel der Jahreszeiten und den jeweils dazugehörigen Höhepunkten, Festtagen und Festtagsschmausen ist immer auch eine Verbindung mit Seequalitäten gegeben.

Der Maibock wird in der Wonnezeit des Jahres, zu Beginn der lichten Hälfte, in der Zeit, wenn Gott und Göttin Hochzeit halten gejagd, zubereitet und genossen. Es ist die lichte, leichte und warme Zeit, in der viel getanzt und gefeiert wird. Die Obstbäume blühen und das Leben findet draußen statt. Der Maibock ist ein Sonnentier von einer grazilen Leichtigkeit und diese Kräfte wollen sich die Menschen gerne einverleiben.

Ganz anders sind die Qualitäten und Bedürfnisse im November. Es ist die beginnende dunkle Zeit, Zeit der Einkehr ins Innen - Allerheiligen, Allerseelen; wir können uns mit unseren Ahnen verbinden. Es ist die Zeit der Frau Holle, die uraltsweise Großmutter, die Göttin als weise Alte, auch die Hüterin der Gänse. Die Gans wird als Symbol der langen Flugreise der Seele geweiht und nährt als Kultspeise nicht nur den Leib.





Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Allerlei von der Martini-Gans

**Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit
Grünkohl, Maronen und Serviettenknödel**

**Variation von Sorbets von Wald und Wiese
oder
Hohenloher Käseteller**

8. bis 10. November 2019 zu den üblichen
Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 55,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten, bitte
bei der Reservierung erfragen.

Tischpicknick

Teilen Sie das Erlebnis „Tischpicknick“ von **rotermohn das restaurant**. Wir tischen für Sie die Vielfalt der regionalen und saisonalen Lebensmittel auf und Sie teilen diese mit Ihren Lieben. Zu jedem Gang wird eine Auswahl an vegetarischen, Fisch- und Fleischgerichten am Tisch für Sie eingestellt und Sie „picknicken“ gemeinsam. So lassen Sie gemeinsam den Alltag hinter sich und feiern glückliche Stunden.

Termine

Sonntag 23. Juni 2019

Beginn um 11:30 Uhr

Preis pro Person für ein dreigängiges „Tischpicknick“
44,00 €

Freitag, 11. Oktober 2019

Beginn um 19:00 Uhr

Preis pro Person für ein dreigängiges „Tischpicknick“
44,00 €



Russische Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Gebeizter Lachs mit Blinis, Honig-Senf-Sauce
und Blaukraut-Granatapfelsalat

Essenz von der Garnele mit Wurzelgemüse

Coq au Vin vom Landgockel mit Rosenkohl,
Popcorn und Mais³

Hausgemachtes Vanilleeis mit Rumtopf von Gartenbeeren

Freitag, 22. November 2019 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 60,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 23. November 2019 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 60,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Wie in jedem Jahr wird uns Geschichtenerzähler
Roland Gelfert mit einem Strauß wundersamer Geschichten
erfreuen, diesmal mit russischen Märchen.

"Geheimnisvolle Helfer"

Leiden und Lachen mit der russischen Seele.

www.diewortwirke.de



Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2019

03. Mai bis 05. Mai / 10. Mai bis 12. Mai / 24. Mai bis 26. Mai
31. Mai bis 02. Juni / 07. Juni bis 9. Juni / 21. Juni bis 23. Juni / 28. Juni bis 30. Juni
02. August bis 04. August / 09. August bis 11. August / 16. August bis 18. August
23. August bis 25. August
13. September bis 15. September / 20. September bis 22. September
27. September bis 29. September
11. Oktober bis 13. Oktober / 18. Oktober bis 20. Oktober
25. Oktober bis 27. Oktober
08. November bis 10. November / 15. November bis 17. November
22. November bis 24. November

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag von 18:00 Uhr - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:00 Uhr an.

Sonntag von 11:30 Uhr - Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 13:00 Uhr an.

Keine Kartenzahlung möglich. Reservierung wird empfohlen.

Reservierungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.

(Nicht an Montagen und Dienstagen)



Allgemeines & Kontakt

Die Veranstaltungen finden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Bei den Veranstaltungen Kräuterwanderung mit Menue bitte festes Schuhwerk mitbringen.

Auf Nachfrage/Wunsch servieren wir bei kulturkulinarischen Veranstaltungen auch vegetarische und vegane Menues.

Notwendige, kurzfristige Programm- oder Menueänderungen sind möglich. Für Informationen zur praktischen Durchführung, Anmeldung und Bezahlung wenden Sie sich an:

rotermohn

martin berstecher

am bach 24

74595 langenburg-unterreggenbach

tel.: 07905/940780

email: rotermohn.berstecher@web.de

internetseite: www.roter-mohn.biz

Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

