



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

Juni 2020
bis
November 2020

rotermohn das restaurant
in Unterregenbach

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

Wir freuen uns, Ihnen auch in dieser besonderen Zeit mit dem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender Juni 2020 bis November 2020 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 Programms finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept, gute Neuigkeiten und einen Ausblick auf die kultur-kulinarischen Veranstaltungen. Mit Martin kocht – Teil 2 – so schmeckt Hohenlohe holen wir, am 11., 12. und 13. September 2020, Hohenlohe aus dem Umkreis von 30km auf den Teller. Am 19. September 2020 können Sie mit einer von Werner Demuth geführten Wanderung die Kulinarik vom Restaurant Handicap und **rotermohn das restaurant** genießen bei der Premiere von Verbindendes zwischen Stadt – Land – Fluss – wandernd Gegensätze und Gemeinsamkeiten erleben.

An vier verschiedenen Samstag Vormittagen können Sie in kleinem Rahmen jeweils zum Kochkurs in der Restaurantküche zusammenkommen. Die Speisen von vier verschiedenen Menues im Wandel der Jahreszeiten werden von Ihnen und Martin Berstecher zusammen zubereitet, gekocht, angerichtet und anschliessend gemeinsam genossen.

Zur herbstlichen Kräuterwanderung mit Menue macht sich Werner Demuth am 11. Oktober 2020 mit Ihnen auf den Weg. Beim Tischpicknick am 07. August 2020 schöpfen wir aus der Fülle des Lebens und Sie teilen diese mit Ihren Lieben, lassen den Alltag hinter sich und feiern gemeinsam glückliche Stunden.

Am 25. Oktober 2020 begeben Sie sich mit Karin FU literarisch auf Reisen und genießen ein sonntägliches Mittagessen. Das traditionsreiche Martini-Gans-Essen können Sie vom 13. bis 15. November 2020 genießen. Mit dem Gastspiel von Geschichtenerzähler Roland Gelfert mit deutschen Märchen und Menue am 27. und 28. November 2020 rundet sich für uns die Restaurant-Saison 2020.

„Zu bestimmten Zeiten entstehen neue Ideen – Konzepte, die sich in der Zukunft weiterentwickeln werden.“ sagt Martin Berstecher im April 2020. Wie auch schon in früheren Jahren, gab es auch in diesem besondere und umwälzende Momente, Geburtshelfer zur Umsetzung von neuen Impulsen. In der Historie von **rotermohn** finden sich solche Momente wie ein roter Faden. Und so entstanden gute Neuigkeiten: Im März belebten wir unseren Weblog mit täglichen Beiträgen, es entstand durch Handarbeit die Verwirklichung der Vision von der Erweiterung unserer Gärten mit einem im Südhang terrassierten Beeren- und Fruchtegarten mit Rosen und Kräutern und im April und Mai die Vergrößerung des bestehenden Bauerngartens. Ausserdem gibt es seit Ende April **rotermohn zum mitnehmen** - „Sie verwöhnen Ihre Lieben mit unseren Gerichten und Getränken bei sich zuhause.“ Im diesjährigen Sommer verzichten wir auf die Betriebsferien im Juli und verwöhnen Sie gerne kulinarisch (siehe Öffnungszeiten 2020 auf der vorletzten Seite).

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

Herzlichst Ihre Familie Berstecher



Martin kocht

Teil 2

so schmeckt Hohenlohe

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Salat „Gärtnerei Weckelweiler“

2-mal Ochsenherz

Reh/Dost/Zwiebel/Brombeere

Erfrischung

Landgockel/Stachelbeere/Bohnen

Apfel/Aroniabeere/Dinkel

Hohenloher Käse vom Brett
mit selbstgebackenem Brot

Süße Spielerei mit Digestif



Wir holen Hohenlohe aus dem Umkreis
von 30km auf den Teller.
Sie als Gast wählen vor Ort an diesem Wochenende
4-Gang-Menue,
5-Gang-Menue,
oder 6-Gang-Menue,
Getränkebegleitung, ohne oder mit Alkohol,
und geben bei der Reservierung Ihre
Sonderwünsche (vegetarisch/lactosefrei usw.) an.

Freitag 11. September 2020,
Samstag 12. September 2020
und Sonntag 13. September 2020
zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **roter**mohn das restaurant.

4-Gang-Menue (ohne Reh und Käse)
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 100,00 Euro

5-Gang-Menue (ohne Käse)
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 115,00 Euro

6-Gang-Menue inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 130,00 Euro



Verbindendes zwischen Stadt-Land-Fluß – wandernd Gegensätze und Gemeinsamkeiten erleben.

Die Wanderung, mit Werner Demuth, vom Kochertal ins Jagsttal verbindet viele Kontraste - der Kocher und die Jagst - Landkreis Hohenlohe und Landkreis Schwäbisch Hall - Stadt Künzelsau und Dorf Unterreggenbach - 2 Köche - 2 Menues - Weltkonzern und Kleinunternehmer - Hotelrestaurant und Speiserestaurant - Induktionsherd und Holzherd - unterschiedliche Konzepte - teilweise gleiche regionale Lieferanten - Wissbegierigkeit nach Neuem und Liebe zum guten Handwerk.

2 zugezogene Köche wollen ihren Gästen ermöglichen an einem Tag 2 unterschiedliche Konzepte und Küchen zu erleben. Bindeglied in diesem Kontrastprogramm ist der Hohenloher Werner Demuth der die Wanderung von Künzelsau nach Unterreggenbach auf 13 km und 600 Höhenmetern führt. In jedem Restaurant genießen Sie jeweils ein 3 Gang Menue mit abgestimmten Getränken und verbinden so die Gegensätze und Gemeinsamkeiten.

Tobias Pfeiffer kocht
im **Restaurant Handicap**

Aperitif mit Gruß aus der Küche

Gazpacho vom Grillgemüse
Tomate / Paprika / Büffelmozzarella / Melone / Minze

Seesaibling von der Müritz
Zedernholz / Erbse / Birne / Pfifferlinge

Mirabelle
Buttermilch / Mandel



Verbunden werden die Menues mit
einer Erfrischung nach dem Anstieg
aus dem Kochertal von Martin Berstecher.

Martin Berstecher kocht
in **rotermohn** das restaurant

Allerlei vom Landgockel mit Mais

Reh aus Langenburger Wäldern
Kürbis / Zwetschge / Kartoffel

Dessert „**rotermohn**“
Preiselbeersorbet / Birne / Vanille / Pastinake

Samstag, 19. September 2020 Beginn 12:00 Uhr
Treffpunkt **Hotel Anne-Sophie Restaurant Handicap**
Hauptstrasse 22-28 D-74653 Künzelsau
Kosten: 125,00 € inkl. Zwei Menues (3-Gang),
begleitende Getränke, geführte Wanderung und Shuttle
von Unterregenbach zum Hotel Anne-Sophie
(Künzelsau).

Gerne können Sie nach dem ereignisreichen Tag im
Hotel Anne-Sophie nächtigen.

Termine für Kochkurse im Jahr 2020

Samstag, 11. Juli 2020

Thema: Gartengemüse trifft Beeren und Landgockel

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €
im Preis enthalten: 4 Gang – Menue (Salat vom Demeter-Gemüse aus Weckelweiler trifft Garten und Wiese von rotermohn - Allerlei vom Demeter Landgockel aus Mäusdorf vom Brunnenhof - Brust vom Demeter Landgockel mit Beeren aus dem Garten - Sorbet vom Basilikum mit Erdbeeren und Quark) dazu begleitende Getränke, Wasser, Espresso (Maximal 4 Personen)

Samstag, 22. August 2020

Thema: Reh trifft den Reichtum des Sommers

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €
im Preis enthalten: 4 Gang - Menue (Garten und Wiese von rotermohn mit Rehrücken - Pfifferlinge mit Bratwurst vom Reh - Ragout vom Reh mit Wurzelgemüse - Topfenknödeln mit Beeren und Preiselbeereis) dazu begleitende Getränke, Wasser, Espresso (Maximal 4 Personen)



Samstag, 24. Oktober 2020

Thema: Allerlei vom Kalb mit herbstlichem Gemüse

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €
im Preis enthalten: 4 Gang - Menu (Kalbszunge mit Zwiebeln und Apfel - Kalbsbries mit Kürbis, Zwetschge und Herbsttrompeten - Kalbsbrust mit Pastinake und Mostbirne - Schokoladenbrownie mit Rosmarineis) dazu begleitende Getränke, Wasser, Espresso
(Maximal 4 Personen)

Samstag, 21. November 2020

Thema: Martini-Gans-Menu

Beginn: 9:30 Uhr; Preis pro Person: 140,00 €
im Preis enthalten: 4 Gang - Menu (Herbstlicher Gemüse Salat - Allerlei von der Gans (als Fingerfood) - Brust und Keule mit Maroni, Grünkohl und Serviettenknödeln - Sorbet von der Schlehe mit Mostbirne und Pastinake) dazu begleitende Getränke, Wasser, Espresso
(Maximal 4 Personen)

Die Speisen werden von Ihnen und Martin Berstecher zusammen zubereitet, gekocht, angerichtet und anschließend gemeinsam genossen.





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

Waldpilze/Apfel/Wildkräuter

Kalbsbries/Vogelbeeren/Dinkel

**Zwiebelrostbraten von der Bachforelle
mit Kräuter-Kartoffelstampf**

Zwetschge trifft Schokolade

Sonntag, 11. Oktober 2020 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und begleitende Getränke

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.

Termin

07. August 2020

Beginn um 19:00 Uhr
Preis pro Person für ein
dreigängiges „Tischpicknick“
48,00 Euro



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 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.

Im Frühling 2020, während des „Corona-Lockdowns“, wurde die freigewordene Zeit und Kraft genutzt und die Gärten von **rotermohn** um einen Beeren- und Fruchtegarten erweitert.





Lesung mit Karin Friedle-Unger und Menue

**Heute hier morgen dort.....literarisch
unterwegs mit Karin FU. Geschichten,
Gedichte und Anekdoten vom Unterwegssein.
Zu Wasser, zu Land und in der Luft. Wir
Menschen sind seit Jahrtausenden unterwegs.**

**Früher folgten unsere Vorfahren
den Büffelherden, zu Goethes Zeiten wurde
die Bildungsreise erfunden und heute
kann kein Reiseziel verrückt genug sein.
Wie schön es ist, zu reisen, eine Fahrt ins
Blaue zu machen, fremde Länder kennen zu
lernen, Gastfreundschaft zu erfahren – darüber
haben viele Schriftsteller, Journalisten und
Reisende berichtet, gedichtet und geschwärmt.**

**An diesem Sonntag ist Karin FU die
Reiseleiterin durch herrliche Geschichten und
Gedichte vom Wandern, Schlendern, Reisen
und Erleben.**



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

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Salat „Gartenspaziergang“

Ochsenchwanz/Tomate/Polenta

**Wanderfisch (Lachs) trifft
Erdäpfel und Schlehe**

Mostbirne/Vanille/Weißdorn

Sonntag, 25. Oktober 2020 Beginn 11:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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

Martin Berstecher hat als stellvertretender Küchenchef bei Gassner Catering in Salzburg sein Geschick in diesem gastronomischen Bereich verfeinert und einige Jahre viele tausende Gäste erfreut und ihre Feierlichkeiten auch kulinarisch zu einem Höhepunkt gemacht.

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.

Auch in der Eventscheune vom Hofgut Ludwigsruhe begleiten wir Ihre besonderen Momente kulinarisch.



rotermohn zum mitnehmen

**„Sie verwöhnen Ihre Lieben mit
unseren Gerichten und
Getränken bei sich zuhause“**

Sie können unser Bio-Essen, im kleineren oder größeren Kreise bei sich zuhause genießen. Sie kommen nach Unterregenbach zu rotermohn das restaurant mit einer Kühlbox.

Genießen eventuell vorher noch einen Spaziergang im Jagsttal oder eine Ortsrunde durch Unterregenbach und nehmen die Speisen als Baukasten mit nach Hause. Die aktuellen Menues sowie Anleitung und weitere Details finden Sie auf unserer Homepage www.roter-mohn.biz auf der Seite **rotermohn zum mitnehmen**.

***„Zu bestimmten Zeiten entstehen neue
Ideen – Konzepte die sich in der Zukunft
weiterentwickeln werden.“***

(Martin Berstecher)



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**

13. bis 15. November 2020 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.

Bei großer Nachfrage kredenzen wir das Martini-Gans-Menue auch am darauffolgenden Wochenende.

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 Seelenqualitäten 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 uralte 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.



Deutsche Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Herbsttrompeten und
Gemüsechips

Suppe von der Petersilienwurzel mit Maroni und
getrockneten Birnen

Sauerbraten vom Bio-Rind mit Serviettenknödeln
und Blaukraut

Birne „Helene“

Freitag, 27. November 2020 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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

Samstag, 28. November 2020 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 wunderschöner
Geschichten erfreuen, diesmal mit deutschen Märchen.

www.diewortwirke.de



Roland Gelfert:

Seit mehr als drei Jahrzehnten stehe ich nun auf den verschiedensten Bühnen (am liebsten auf Bühnen Russlands oder auf Dorfplätzen Indonesiens, aber auch gern daheim in Mitteleuropa), und arbeite theaterpädagogisch (mit Schulklassen und freien Gruppen), widme mich aber inzwischen hauptsächlich dem Beruf des

Geschichtenerzählers.

Grosses Vorbild sind mir die Barden der altkeltischen Kultur, wie sie mit ihren Geschichten und Gesängen Volk und Könige gleichermaßen erfreuten, belebten, ernährten und bildeten. Am liebsten erzähle ich echte Volksmärchen, in denen sich tiefe Weisheit - gewürzt mit feinem Humor - verbirgt, und Mythen, die uns vom Werdegang der Erde und der Menschheit in lebensvollen Bildern künden.



Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2020

05. Juni bis 07. Juni / 12. Juni bis 14. Juni / 26. Juni bis 28. Juni

03. Juli bis 05. Juli / 10. Juli bis 12. Juli / 24. bis 26. Juli

07. August bis 09. August / 14. August bis 16. August

21. August bis 23. August / 28. August bis 30. August

11. September bis 13. September / 18. September bis 20. September

25. September bis 27. September

09. Oktober bis 11. Oktober / 16. Oktober bis 18. Oktober / 23. Oktober bis 25. Oktober

13. November bis 15. November / 20. November bis 22. November

27. November bis 29. 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 und Verbindendes zwischen Stadt-Land-Fluß 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-unterregenbach

tel.: 07905/940780

email: rotermohn.berstecher@web.de

internetseite: www.roter-mohn.biz

Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

