



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

Juni 2021
bis
November 2021

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 2021 bis November 2021 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 des Programms finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept und einen Ausblick auf die Kultur-Kulinarischen Veranstaltungen im Zeitraum von Juni bis November 2021.

Natürlich haben wir die Phase des Corona-Lockdowns genutzt: wir haben – auch im Kultur-Kulinarischen Sinn - an der Erweiterung unserer Gärten weitergearbeitet und in dem Zusammenhang können Sie gleich im Beginn über unsere Neuigkeit «Der gedeckte Tisch an der Obstwiese» lesen. Es ist eine Spielart unserer persönlichen Picknick-Liebe, bei der Sie sich mit Ihren Lieben an den Vorzügen unserer Gastfreundschaft auf unserer Streuobstwiese mit Blick auf Unterregenbach laben können. Auch beim Tischpicknick am 17. September 2021 und 17. Oktober 2021 schöpfen wir aus der Fülle des Lebens und Sie teilen diese mit Ihren Lieben, lassen den Alltag hinter sich und feiern gemeinsam glückliche Stunden. Weitere Picknick-Vergnüglichkeiten können Sie mit unserem Picknick-Korb zum Abholen genießen.

Mit Martin kocht – Teil 4 – so schmeckt Hohenlohe holen wir am 13., 14. und 15. August 2021 Hohenlohe aus dem Umkreis von 30km auf den Tisch. Martin kocht, dieses Mal mit Ihnen: 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.

Erfreuen Sie sich an der herbstlichen Fülle an Kräutern und Wildfrüchten am 18. September 2021, wenn sich Werner Demuth wieder mit Ihnen auf den Weg zur Kräuterwanderung mit Menue macht.

Karin FU greift das Kulturgut Streuobstwiese und ihre Früchte am 19. September 2021 literarisch auf bei der Lesung über Tell's Apfel und Birne Helene, die Sie umrahmt von einem sonntäglichen Mittagessen genießen können.

Am 15. und 16. Oktober 2021 gastiert Geschichtenerzähler Roland Gelfert bei Deutsche Märchen und Menue wieder bei uns und wird Sie mit einem Strauß wundersamer Geschichten erfreuen.

Den Übergang in die Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir Ihnen am 12. bis 14. November, am 19. bis 21. November und am 26. bis 28. November 2021 servieren.

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

Herzlichst Ihre Familie Berstecher

„Der Gedeckte Tisch auf der Obstwiese“

Zusätzlich zu **rotermohn das restaurant** bieten wir von April bis Oktober auf unserer Obstwiese unter dem Apfelbaum einen Tisch für 2 bis 8 Personen an.

Sie buchen den Tisch für 1 ½ Stunden und genießen mit Blick ins Jagsttal ein Tischbuffet aus kalten Speisen, mit einem süßen Abschluß aus regionalen Produkten in Bioqualität.

„Der Gedeckte Tisch“ können Sie buchen jeweils für die Wochenenden (siehe vorletzte Seite im Heft), wenn **rotermohn das restaurant** geöffnet ist für folgende Zeiten:

Donnerstag	14:00 / 16:00 Uhr
Freitag	12:00 / 14:00 / 16:00 / 18:00 Uhr
Samstag	12:00 / 14:00 / 16:00 / 18:00 Uhr
Sonntag	12:00 / 14:00 Uhr

Im Preis enthalten sind folgende Getränke zur freien Entnahme in der Kühlbox:

Winzersekt / Weißwein / Rotwein vom Bio-Weingut Höfflin
Bier, St. Leonhardter (medium/still) und Säft aus eigener Herstellung

Sie kommen zur gebuchten Zeit zu **rotermohn das restaurant** und wir begleiten Sie an den Platz unter den Obstbaum zum gedeckten Tisch und servieren Ihnen das Tischbuffet.

Nach einiger Zeit des Verweilens und des Genusses servieren wir den süßen Abschluß.

Preis pro Person 50,00 Euro inklusiv gesetzlicher MWST

*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.



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

Fr 17. September 2021
und
So 17. Oktober 2021

Freitag Beginn um 19:00 Uhr
Sonntag Beginn um 12:00 Uhr
Preis pro Person für ein dreigängiges
„Tischpicknick“
50,00 Euro





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.



Martin kocht

Teil 4

so schmeckt Hohenlohe

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Tomaten und Ziger

Bohnen und Bauch

Wurst vom Landgockel

Erfrischung

Reh trifft Gemüsegarten

Beerengarten

Hohenloher Käse
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 13. August 2021,
Samstag 14. August 2021
und Sonntag 15. August 2021
zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.
In **rotermohn** das restaurant.

4-Gang-Menue (ohne Bauch und Käse),
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 100,00 €
5-Gang-Menue (ohne Käse),
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 115,00 €
6-Gang-Menue,
inklusive Getränkebegleitung, Wasser, Aperitif und
Digestif: 130,00 €



Picknickkörbe zum Abholen auf Vorbestellung

Unsere Picknickkörbe sind reich gefüllt mit Bio-Getränken und Bio-Speisen für 2 Personen.

Näheres zum Inhalt finden Sie auf unserer Homepage

www.roter-mohn.biz unter „Picknickkörbe zum Abholen“.

**Für unseren Picknickkorb* für 2 Personen berechnen wir
80 € Euro inklusiv der gesetzlichen MWST plus 150 € Euro Pfand.**

Wir würden uns freuen von Ihnen zu hören und gegebenenfalls mit unserem Picknickkorb Ihre Wanderung oder Ihren Ausflug ins Jagsttal um Unterreggenbach kulinarisch zu verfeinern.



* folgendes Leihequipment ist enthalten:

2 Sitzkissen mit integrierter Lehne und Korb mit Besteck (2xMesser, 2xGabel, 2xLöffel),
Gläsern (2xWein und 2xWasser), 2xTeller, 2xStoffservietten,
1xFlaschenöffner, 1xTuch und Weckgläser.
(Es ist alles in Gläsern (Mehrweggeschirr)verpackt.)

Der Korb hat ca. 9 kg Gewicht, wenn Sie eine weitere Strecke mit dem Korb gehen,
bringen Sie einfach einen Rucksack für die Getränke mit,
damit sich das Gewicht verteilt und Sie Ihren Picknickplatz gut erreichen.



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 abgestimmten 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 oder der Eventscheune vom Hofgut Ludwigsruhe aus.

Während der Corona-Lockdownphasen 2020 und 2021 wurde die freigewordene Zeit und Kraft genutzt und die Gärten von **rotermohn** um einen Beeren- und Fruchtegarten erweitert und der Bauerngarten vergrößert.



Termine für Kochkurse im Jahr 2021

Samstag, 03. Juli 2021

**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, 28. August 2021

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, 23. Oktober 2021

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 - Kalbstafelspitz mit Pastinake und Mostbirne - Schokoladenbrownie mit Rosmarineis) dazu begleitende Getränke, Wasser, Espresso
(Maximal 4 Personen)

Samstag, 13. November 2021

Thema: Martini-Gans-Menue

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

**Salat von Kräutern und Blüten mit eingelegtem
Gemüse und Salat**

**Gebratener Oktopus mit Pfifferlingen und
Holunderbeeren**

**Duett vom Reh (Braten und Wurst) mit
Gartengemüse und Kürbis**

Tiramisu

Samstag, 18. September 2021 Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 70,00 Euro inkl. Kräuterwanderung,
Menue und begleitende Getränke

Lesung „Von der Streuobstwiese: Tell’s Apfel und Birne Helene“ gelesen von Karin Friedle-Unger und Menue

Hohenlohe ist das Land der Streuobstwiesen, die zu Recht eine Renaissance erfahren. Ein Traum, wenn die vielen Apfel- und Birnbäume im Frühling blühen und ein Genuss, wenn im Herbst geerntet wird. Und diese beiden, nämlich Apfel und Birne, spielen die Hauptrollen im literarischen Herbstreigen, den Karin Friedle-Unger zusammengestellt hat:

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

Sonntag, 19. September 2021 Beginn 11:00 Uhr
In **rotermohn** das restaurant

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



Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Salat „Gartenspaziergang“

Kalbsbries/Holunder/Pfifferlinge

Duett vom Reh (Braten und Wurst)
mit Apfel-Pfannkuchen

Birne Helene

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, 15. Oktober 2021 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 16. Oktober 2021 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 € 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.



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

An folgenden Wochenenden:

12. bis 14. November 2021

19. bis 21. November 2021

26. bis 28. November 2021

zu den üblichen Öffnungszeiten

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.



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 uralt- weise 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.



Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2021

**07. Mai bis 09. Mai / 14. Mai bis 16. Mai / 21. Mai bis 23. Mai / 04. Juni bis 06. Juni
11. Juni bis 13. Juni / 25. bis 27. Juni / 02. Juli bis 04. Juli / 16. Juli bis 18. Juli
23. Juli bis 25. Juli / 06. August bis 08. August / 13. August bis 15. August
27. August bis 29. August / 03. September bis 05. September
17. September bis 19. September / 24. September bis 26. September
08. Oktober bis 10. Oktober / 15. Oktober bis 17. Oktober
22. Oktober bis 24. Oktober / 12. November bis 14. November
19. November bis 21. November / 26. November bis 28. 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.**

Nur Barzahlung möglich. Reservierung wird empfohlen.

Reservierungen sind von Mittwoch bis Sonntag auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.



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 Kultur-Kulinarischen 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.**

