



# Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

März 2022  
bis  
November 2022

**roter**mohn 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 März 2022 bis November 2022 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 sowie die voraussichtlichen Öffnungszeiten für die Restaurant-Saison 2022.

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 Unterreggenbach, laben können. Weitere Picknick-Vergnüglichkeiten können Sie mit unserem Picknick-Korb zum Abholen genießen.

Karin FU wendet sich dem Frühlingserwachen literarisch zu bei einem darauf abgestimmten sonntäglichen Mittagessen am 27. März 2022.

Erfreuen Sie sich an der Fülle des Frühlings mit seinen Kräutern am 10. und am 24. April 2022 und des frühen Sommers am 5. Juni 2022, wenn sich Werner Demuth wieder mit Ihnen auf den Weg zur Kräuterwanderung mit Menue macht.

Um die lichte Zeit im Jahr zu feiern servieren wir Ihnen die traditionelle Kultspeise Maibock am 13. bis 15. Mai 2022.

Am 14. und 15. Oktober 2022 gastiert Geschichtenerzähler Roland Gelfert mit Keltischen Mythen und Menue wieder bei uns und wird Sie mit einem Strauß wunderschöner Geschichten erfreuen.

Den Übergang in die dunklen Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir Ihnen am 11. bis 13. November, am 18. bis 20. November und am 25. bis 27. November 2022 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 März bis Oktober auf unserer Obstwiese unter dem Apfelbaum einen Tisch für 2 bis 8 Personen an. Sie buchen den Tisch für 2 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), an denen **rotermohn das restaurant** geöffnet ist für folgende Zeiten:

## **freitags, samstags, sonntags**

Im Preis enthalten sind folgende Getränke in der Kühlbox zur freien Entnahme und für den Genuß vor Ort  
Winzersekt / Weißwein / Rotwein,  
Bier, St. Leonhardter (medium/still) und Saft 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      60,00 Euro inklusiv gesetzlicher MWST

\*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.



# Die Gärten

Narren hasten  
Kluge warten  
Weise gehen in den Garten  
(Aus Indien)



In den beiden Lockdowns von 2020 und 2021 haben wir die freigeordnete Kraft und Zeit in das Anlegen und Pflegen der Gärten von **rotermohn das restaurant** fließen lassen. Das Terrassieren fand von Hand statt mit Spaten, Pickel und Schaufel und die aus dem Hang und der Erde herausgelösten Steine haben wir in die Natursteinmauern eingebaut. So entstand am Südhang ein «Paradieschen» für Pfirsiche, Beeren, Kräuter, Rosen, Insekten, Vögel und Reptilien.



Im erweiterten Gemüsegarten gedeihen nebst Blumen und Kräutern, Wurzelgemüse und Salate, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Mais, Bohnen und auch Artischocken. Das Leben und Arbeiten im Garten ist uns eine Wohltat, ein Ausgleich und eine Freude. Das Erleben der Rythmen und Kreisläufe ist inspirierend und nährend. Jeden Frühling kommen vier kleine Widder zu uns und bereichern unser Sommerleben auf der Streuobstwiese.

Es macht uns glücklich, daß wir unseren Gästen die feinen Köstlichkeiten aus den Gärten kredenzen können. Die Gärten mit ca. ½ Hektar sind seit 1. Juni 2021 innerhalb der Bio-Zertifizierung in der Umstellungsphase. So haben wir für gute Nachrichten innerhalb herausfordernder Zeiten sorgen können.



# 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](http://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 mit unserem Picknickkorb  
Ihre Wanderung oder Ihren Ausflug ins Jagsttal um Unterregenbach 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.



# Lesung „Frühlingsgefühle“ gelesen von Karin Friedle-Unger und Menue

Der Winter geht zur Neige und endlich steht der Frühling in den Startlöchern.

Überall sprießen die Knospen, zeigt sich das junge Grün und es wird Zeit für Spaziergänge ohne Mütze, für die Gartenarbeit und den damit verbundenen ersten Muskelkater der Saison. Literarisch sprießt, grünt und blüht es natürlich auch in allen Genren. Karin FU liest, erzählt Geschichten und Gedichte die das Frühjahr einläuten.

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

Sonntag, 03. April 2022    Beginn 11:00 Uhr  
In **rotermohn** das restaurant

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



## Menue

**Aperitif - Gruß aus der Küche**  
\*\*\*\*\*

**Wildkräutersalat von der Obstwiese**  
\*\*\*\*\*

**Süppchen vom Blattspinat**  
\*\*\*\*\*

**Lambraten mit Kartoffeln**  
\*\*\*\*\*

**Rhabarber und Schokolade**

# 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  
Rhabarber**

\*\*\*\*\*

**Lammbratwurst mit Giersch**

\*\*\*\*\*

**Zweierlei vom Kalb  
(Bries und Braten)  
mit Bärlauchknödeln**

\*\*\*\*\*

**Tiramisu**

Sonntag, 10. April 2022

Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 70,00 Euro inkl.

Kräuterwanderung,

Menue und begleitende 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 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.

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. Seit 01. Juni 2021 sind die Gärten von **rotermohn** in Umstellung auf zertifizierten Bio-Landbau.







# 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  
ingelegtem Oktopus**

\*\*\*\*\*

**Süppchen vom Bärlauch**

\*\*\*\*\*

**Ragout vom Lamm mit Morcheln und  
Wildkräuterspinat**

\*\*\*\*\*

**Quarkschaum mit Rhabarberragout**

Sonntag, den 24. April 2022      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

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

# Maibockessen

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### Marinierter Spargel mit Wiesenblüten

\*\*\*\*\*

### Wurst vom Maibock auf Wildkräuterspinat mit Kräuterseitlingen

\*\*\*\*\*

### Duett vom Maibock (Keule und Ragout) mit Gierschknödeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

### Weißer Schokolade/Erdbeere/Rhabarber

13. bis 15. Mai 2022

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **roter**mohn das restaurant

Menuekosten: 60,00 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.



# 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**

\*\*\*\*\*

**Marinierter Spargel mit Blüten und Kräutern**

\*\*\*\*\*

**Eintopf von Pfifferlingen, Kartoffeln und Giersch**

\*\*\*\*\*

**Ragout vom Reh mit Wildkräuterknödeln**

\*\*\*\*\*

**Hohenloher Käse mit Chutney**

Sonntag, 05. Juni 2022      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 70,00 Euro inkl. Kräuterwanderung,  
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.



# Keltische Mythen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Mariniertes Gemüse mit Wildfrüchten**

\*\*\*\*\*

**Eintopf von Waldpilzen**

\*\*\*\*\*

**Zweierlei vom Lamm aus eigener Haltung mit  
Emmer-Gemüse-Ragout**

\*\*\*\*\*

**Quarkknödeln mit Apfel-Preiselbeer-Sorbet**

Freitag, 14. Oktober 2022 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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

Samstag, 15. Oktober 2022 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 keltischen Mythen.

[www.diewortwirke.de](http://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:

11. bis 13. November 2022

18. bis 20. November. 2022

25. bis 27. November 2022

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 Festtagschmausen 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 2022

**04. März bis 06. März / 11. März bis 13. März / 25. März bis 27. März**  
**01. bis 03. April / 08. April bis 10. April / 22. April bis 24. April / 29. April bis 01. Mai**  
**13. Mai bis 15. Mai / 20. Mai bis 22. Mai / 03. Juni bis 05. Juni / 10. Juni bis 12. Juni**  
**01. Juli bis 03. Juli / 08. Juli bis 10. Juli / 22. Juli bis 24. Juli / 29. Juli bis 31. Juli**  
**12. August bis 14. August / 19. August bis 21. August / 09. September bis 11. September**  
**16. September bis 18. September / 23. September bis 25. September**  
**07. Oktober bis 09. Oktober / 14. Oktober bis 16. Oktober**  
**21. Oktober bis 23. Oktober / 11. November bis 13. November**  
**18. November bis 20. November / 25. November bis 27. 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 und Preisangleichungen 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](mailto:rotermohn.berstecher@web.de)**

**internetseite: [www.roter-mohn.biz](http://www.roter-mohn.biz)**

**Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022**

**Gutscheine können  
ausgestellt werden.**



