



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

März 2023
bis
November 2023

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 März 2023 bis November 2023 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 2023.

Am 31. März 2023 wenden wir uns einem Lieblingsthema mit Leibspeisen zu bei „Österreichisches Menue mit Starkbier-/ Craftbierbegleitung“. Kräuterwanderungen mit Werner Demuth und Menue können Sie am Samstag, 01. April 2023 und am Samstag, 29. April 2023 genießen.

Am Sonntag, 02. April 2023 hören Sie von Karin Fu in einer Lesung mit Menue „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“.

«Der gedeckte Tisch an der Obstwiese» 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. Weitere Picknick-Vergnüglichkeiten können Sie mit unserem Picknick-Korb zum Abholen genießen.

Um die lichte Zeit im Jahr zu feiern servieren wir Ihnen die traditionelle Kultspeise Maibock am 12. bis 14. Mai 2023 und 19. bis 21. Mai 2023.

Am 24. Juni 2023 können Sie gemeinsam mit „Knurps Puppentheater spielt „Der Rumpelstilz“ und Menue“ eine Premiere erleben und dabei verschiedene Plätze in Unterregenbach besuchen.

Der Geschichtenerzähler Roland Gelfert besucht uns am Freitag, 20. Oktober 2023 und am Samstag, 21. Oktober 2023 und bringt „Der Vogel des Glücks“ und andere Märchen aus den hohen Bergen, umrahmt von einem herbstlichen Menue, dar.

Den Übergang in die dunklen Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir Ihnen am 10. bis 12. November, am 17. bis 19. November und am 24. bis 26. November 2023 servieren.

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

Herzlichst Ihre Familie Berstecher

Österreichisches Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung

Genießen Sie zu einem österreichischen Menue Starkbiere und Craftbiere, zusammengestellt und vorgestellt von Martina und Martin Berstecher.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Vogersalat mit Pralinen vom Lammeuschel

Rindsuppe mit Fridatten

Schlutzkrופן mit Älpler und brauner Butter

Backhendl vom Landgoekel auf Kartoffelsalat

Buchteln mit Apfel-Preiselbeer-Sorbet und Vanillesauce

Freitag, 31. März 2023 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 100,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue





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 Oktopus

Süppchen vom Bärlauch

**Duett vom Lamm mit Wurzelgemüse
und Emmer**

Quark trifft Rhabarber

Samstag, den 01. April 2023 Beginn 15:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 90,00 Euro inkl. Kräuterwanderung,
Menue und begleitende Getränke

„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 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

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
(Ohne Getränke – Getränke werden separat berechnet – gültig ab Januar 2023)

*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.



Lesung „ Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ gelesen von Karin Friedle Unger und Menue

Karin Friedle Unger wirft einen literarischen Blick in die Kochtöpfe
bedeutender und unbedeutender Dichter und Denker.

Serviert werden dabei Szenen am sonntäglichen Mittagstisch, trinkende Philosophen an der Bar oder auch ein Plädoyer für die gute alte Brezel. Und fast nebenbei erfahren Sie womöglich noch, welche große Bedeutung die Breitbandnudel für den Fortbestand der Europäischen Union hat. Umrahmt werden die Geschichten von einem Frühlingsmenue und Getränkebegleitung als sonntägliches Mittagessen.

Sonntag, 02. April 2023

Beginn 11:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 85,00 Euro inkl. Lesung, Menue und
begleitende Getränke



Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Wildkräutersalat von der Obstwiese mit Ziger

Süppchen vom Blattspinat

Lamnbraten 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 kaltem Lambraten**

Kalbsbries auf Kartoffeln und Giersch

**Landgockelbrust auf Bulgur, Spargel
und Wildkräutern**

Tiramisu

Samstag, 29. April 2023

Beginn 15:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 90,00 Euro

inkl. Kräuterwanderung,

Menue und begleitende Getränke

Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

Essenz vom Maibock mit Preiselbeerroulade

**Wurst vom Maibock auf Wildkräuterspinat
mit Kräuterseitlingen**

**Braten vom Maibock mit Gierschknödeln
und Frühlingsgemüse**

Weißer Schokolade/Erdbeere/Rhabarber

12. bis 14. Mai 2023

und

19. bis 21. Mai 2023

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 65,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Es wird auch ein alternatives vegetarisches Menue
angeboten.



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 100 € Euro Pfand.**

Wir freuen uns mit unserem Picknickkorb

Ihre Wanderung oder Ihren Ausflug ins Jagsttal um Unterregenbach kulinarisch zu verfeinern.



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.

2020 und 2021 in den Corona-Lockdown-Phasen wurden die Gärten von **rotermohn** erweitert und sind seit 01. Juni 2021 in Umstellung auf zertifiziertem Biolandbau. Im Herbst 2022 hat uns ein Team des SWR besucht und einen Tag begleitet. In der Mediathek von ARD können Sie die Sendung Treffpunkt vom 16. Oktober 2022 anschauen und einen Einblick in Martin Berstechers Arbeit rund um **rotermohn** gewinnen.



Knurps Puppentheater mit „Der Rumpelstilz“ gespielt von Robin Mütter und Menue

Ein Spiel, frei nach dem Märchen der Gebrüder Grimm, mit Stockhandpuppen und Maske.
Das bekannte Märchen eines Gnoms, der einer Müllertochter hilft Stroh zu Gold zu spinnen und ihr somit das Leben rettet und zum Thron verhilft.

Robin Mütter spielt an unterschiedlichen Plätzen in Unterregenbach
begleitet vom Menue und Getränken vor Ort.

www.Knurps-Puppentheater.de

Samstag , 24. Juni 2023

Beginn 16:00 Uhr

Kosten: 80,00 Euro inkl. Puppentheater, Menue und begleitende Getränke

In **rotermohn** das restaurant



Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Marinierter Spargel mit gebeiztem Lachs

„Gaisburger Marsch“

**Zwiebelrostbraten von der Bachforelle auf
Kartoffelstampf**

Beeren / Schokolade / Topfen

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.



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.



Der Vogel des Glücks und andere Märchen aus den hohen Bergen und Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Herbstlicher Salat mit marinierten Pilzen

Kürbissuppe mit Preiselbeerknödeln

Kalbsbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

Schokoladenmousse mit Allerlei vom Apfel

Freitag, 20. Oktober 2023 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 85,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 21. Oktober 2023 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 85,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke



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

Schokolade trifft Obstwiese oder Hohenloher Käseteller

An folgenden Wochenenden:

10. bis 12. November 2023

17. bis 19. November 2023

24. bis 26. November 2023

zu den üblichen Öffnungszeiten

in **rotermohn das restaurant**

Menuekosten: 65,00 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 2023

03. März bis 05. März / 10. März bis 12. März / 24. März bis 26. März
31. März bis 02. April / 14. April bis 16. April / 21. April bis 23. April / 28. April bis 30. April
12. Mai bis 14. Mai / 19. Mai bis 21. Mai / 02. Juni bis 04. Juni / 09. Juni bis 11. Juni
23. Juni bis 25. Juni / 30. Juni bis 02. Juli / 14. Juli bis 16. Juli / 21. Juli bis 23. Juli
04. August bis 06. August / 11. August bis 13. August / 25. August bis 27. August
01. September bis 03. September / 15. September bis 17. September
22. September bis 24. September / 06. Oktober bis 08. Oktober / 13. Oktober bis 15. Oktober
20. Oktober bis 22. Oktober / 10. November bis 12. November
17. November bis 19. November / 24. November bis 26. 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

internetseite: www.roter-mohn.biz

Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

