



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

Oktober 2023
bis
November 2024

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
Oktober 2023 bis November 2024 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 2024.

Am 17. März 2024 können Sie ein sonntägliches Mittagessen mit einer Lesung rund um Frühlingsgefühle von Karin FU genießen.

Kräuterwanderungen mit Werner Demuth und Menue können Sie am Samstag, 13. April 2024 und am Sonntag, 14. April 2024 genießen.

«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 03. bis 05. Mai 2024, am 10. bis 12. Mai 2024 und am 17. bis 19. Mai 2024.

Am 29. Juni 2024 können Sie gemeinsam mit „Knurps Puppentheater spielt „Der Rumpelstilz und Menue““ verschiedene Plätze in Unterregenbach besuchen.

Der Geschichtenerzähler Roland Gelfert besucht uns am Freitag, 18. Oktober 2024 und am Samstag, 19. Oktober 2024 und bringt „Die Prinzessin aus dem Ei“ und andere indonesische Volksmärchen mit, und wird umrahmt von einem herbstlichen Menue.

Den Übergang in die dunklen Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir Ihnen am 08. bis 10. November 2024, am 15. bis 17. November 2024, am 22. bis 24. November 2024 und am 29. November 2024 bis 01. Dezember 2024 servieren.

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

Herzlichst Ihre Familie Berstecher

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 wunderschöner
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.



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

Unsere Philosophie und unser Konzept, unsere hochwertigen, regionalen Lebensmittel, 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.





„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 exklusiv und genießen, mit Blick ins Jagsttal, ein Tischbuffet aus kalten Speisen mit einem süßen Abschluß aus regionalen Produkten.

„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 dem Obstbaum zum bereits, gedeckten Tisch, wo Sie das Tischbuffet genießen und 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 –)

*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.

Frühlingsgefühle - Karin FU liest Gedichte und erzählt Geschichten die das Frühjahr einläuten - mit Menue

Winter ade! Die Tage werden länger, die Gefühle wärmer, die Wiesen grüner. Zeit für ein Frühstück auf der Terrasse im dicken Pulli, für das kleine Kribbeln im Bauch, für die ersten Frühlingsgefühle der Saison oder einen ordentlichen Muskelkater nach einem Tag im Garten. Gerade die allerersten Frühlingsboten in Form von Märzenbechern oder Krokussen erfreuen unser Herz besonders. Literarisch sprießt, grünt und blüht es natürlich auch in allen Genres. Kaum ein Dichter, der nicht auch Frühling bedichtet oder besungen hätte.

Sonntag, 17. März 2024

Beginn 11:00 Uhr

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

In **rotermohn** das restaurant



Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Erste Wildkräuter mit Topinambur und Ziger

Kartoffel-Spinat-Eintopf mit Bratwurst

**Ragout vom Landgockel mit Kräuterseitlingen,
Kichererbsen und Frühlingsgemüse**

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 Octopus**

Bärlauchsüppchen mit Kalbsbries

**Braten vom Lamm mit Gierschknödeln
und Frühlingsgemüse**

Topfenschaum und Rhabarber



Samstag, 13. April 2024 **Beginn: 15:00 Uhr** und **Sonntag 14. April 2024** **Beginn: 11:00 Uhr**

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 90,00 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 erstklassigen 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 u.a. mit Kräuterwanderungen, Märchen, Lesungen, 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. 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, oder auch die kultur-kulinarischen Veranstaltungen geniessen. Vegetarische, Fleisch- und Fischgerichte finden gleichberechtigt auf der wechselnden Speisekarte ihren Platz. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menugestaltung von Wildkräutern und –früchten und der Ernte aus den eigenen Gärten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt.

2020 und 2021 in den Corona-Lockdown-Phasen wurden die Gärten von **rotermohn** erweitert. 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.

Das Thema Gemeinwohl und Leben und Wirtschaften im Sinn des Gemeinwohls spielt für uns von **rotermohn** eine immer wesentlicher werdende Rolle und so ergab es sich, daß wir die Bio-Zertifizierung im August 2023 nach 5 Jahren aufgegeben haben, um dem Wesen **rotermohn** treu zu sein, selbstverständlich unter der Voraussetzung unsere bisherigen Standards zu verbessern und auch weiterhin in guter Zusammenarbeit mit unseren bisherigen Partnern voran zu schreiten.



Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

**Ravioli von Kräuterseitlingen
mit Grüne Neune Sauce**

Wurst vom Maibock auf Wildkräuterspinat

**Braten vom Maibock mit Gierschknödeln
und Frühlingsgemüse**

Weißer Schokolade/Erdbeere/Rhabarber

03. bis 05. Mai 2024

10. bis 12. Mai 2024

17. bis 19. Mai 2024

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 70,00 €

Getränke können aus der Karte gewählt werden.

Es gibt ein alternatives vegetarisches Menü.



Picknickkörbe zum Abholen auf Vorbestellung

Unsere Picknickkörbe sind reich gefüllt mit Getränken und 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.



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, 29. Juni 2024

Beginn 16:00 Uhr

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

In **rotermohn** das restaurant



Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Mariniertes Gemüse mit kaltem Lamnbraten

Kalte Tomatensuppe mit bayrischen Garnelen

Kalbsbraten mit Spätzle und Gartengemüse

Beeren / Schokolade / Topfen

Indonessische Volksmärchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue „Die Prinzessin aus dem Ei“

(Info zu Roland Gelfert auf Seite 5)

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

**Eingelegte Rote Bete mit Curry,
herbstlichem Salat und Kartoffelchips**

**Essenz von der bayrischen Garnele
mit Kürbisstrudel**

**Rinderbrust (Sous vide 48 St. / 56 Grad) mit
Gartengemüse und Serviettenknödeln**

**Schokoladenbrownie mit Mangosorbet
und Ragout von der Birne**

Freitag, 18. Oktober 2024 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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

Samstag, 19. Oktober 2024 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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



Die Gärten

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



In den beiden Lockdowns von 2020 und 2021 haben wir die frei gewordene 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 und auf zwei Ebenen ein reichhaltiger Gemüsegarten.

In diesem erweiterten Gemüsegarten gedeihen neben Blumen und Kräutern, Wurzelgemüse und Salate, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Mais, Bohnen und auch Artischocken. Jeden Frühling kommen vier kleine Widder zu uns und bereichern unser Sommerleben auf der Streuobstwiese.

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. Es macht uns glücklich, daß wir unseren Gästen die feinen Köstlichkeiten aus den Gärten kredenzen können. So können wir in herausfordernden Zeiten für ca. ½ Hektar gute Nachrichten sorgen.





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:

08. bis 10. November 2024

15. bis 17. November 2024

22. bis 24. November 2024

29. November 2024 bis 01. Dezember 2024

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 2024

23. Februar bis 25. Februar / 01. März bis 03. März / 15. März bis 17. März
22. März bis 24. März / 05. April bis 07. April / 12. April bis 14. April / 19. April bis 21. April
03. Mai bis 05. Mai / 10. Mai bis 12. Mai / 17. Mai bis 19. Mai / 31. Mai bis 02. Juni
07. Juni bis 09. Juni / 28. Juni bis 30. Juni / 05. Juli bis 07. Juli / 19. Juli bis 21. Juli
26. Juli bis 28. Juli / 02. August bis 04. August / 16. August bis 18. August
23. August bis 25. August / 30. August bis 01. September / 13. September bis 15. September
20. September bis 22. September / 04. Oktober bis 06. Oktober / 11. Oktober bis 13. Oktober
18. Oktober bis 20. Oktober / 08. November bis 10. November / 15. November bis 17. November
22. November bis 24. November / 29. November bis 01. Dezember

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

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

