

Wie schmeckt eigentlich Hessen?

Das Weinhaus Schultes in Limburg und das Restaurant Schützenhof in Elz setzen auf regionale Küche und dürfen sich über eine besondere Auszeichnung freuen. Am 13. November wurden beiden Betrieben die jeweils für drei Jahre gültigen Urkunden überreicht, die sie als „Hessen á la carte“-Betrieb ausweisen.



v.l.n.r.: Achim Kramb (Inhaber), Oliver Birkhölzer (Koch und Pächter, Weinhaus Schultes), Lars Wittmaack (Wirtschaftsförderung Limburg-Weilburg-Diez GmbH), Ulrike Petersen (Lahntal Tourismus Verband e.V.), Michel van Gothem (Kooperation Hessen à la carte), Armin Güth (Hotel- und Gaststättenverband Limburg-Weilburg)

Eine stetig steigende Zahl an Gästen legt bei der Auswahl des Speiselokals besonderen Wert auf regionale Produkte und ein erkennbares Bekenntnis zur Heimat. Gerade die hessische Küche ist dabei regional - traditionell - innovativ - ursprünglich und nachhaltig. Oliver Birkhölzer, Inhaber des frisch renovierten Weinhaus Schultes, sieht hierin eine besondere Stärke: „Seit der Neueröffnung kommen immer wieder auch Gäste, die schon als Kinder mit ihren Eltern oder Großeltern im geschichtsträchtigen Gastraum gespeist haben, der jetzt - quasi als Seele des Hauses - originalgetreu wiederhergestellt werden konnte“. Seit der

Restaurierung warten außerdem drei Gästezimmer und eine Ferienwohnung mit „Wohlfühl-Erker und romantischem Altstadtblick“ auf Übernachtungsgäste.

Die Mitglieder der Qualitätsgemeinschaft „Hessen á la carte“ lassen sich alle drei Jahre nach einem 10 Punkte - Kriterienkatalog zertifizieren. Beide heimischen Betriebe haben bei dieser Zertifizierung zwei von maximal drei hessischen Löwen erzielt. Für jeden Gast erkennbar tragen sie ein rot-weißes „Hessen á la carte“-Schild und bieten in ihren Speisekarten Wildgerichte, regional erzeugtes Gemüse und typisch hessische Menüs an.



v.l.n.r.: Willi und Marion Jahn (Inhaber Schützenhof, Elz), Ulrike Petersen (Lahntal Tourismus Verband e.V.), Lars Wittmaack (Wirtschaftsförderung Limburg-Weilburg-Diez GmbH)

Das Weinhaus Schultes ist erstmalig bei der Zertifizierung dabei, der Schützenhof in Elz bereits seit Beginn der Kooperation Anfang der 90er Jahre. Das Gasthaus Schützenhof befindet sich bereits seit über 300 Jahren in Familienbesitz. „So lange stehe ich aber noch nicht hinter dem Herd“, schmunzelt Willi Jahn. Trotz der bereits 43 Jahre gemeinsamen Kochens mit seiner Gattin Marion, seien sie noch immer glücklich verheiratet, ergänzt der Chefkoch mit einem Augenzwinkern, während er eine Broschüre aus der Anfangszeit von „Hessen á la carte“ vorzeigt.

Neben den beiden jetzt ausgezeichneten Betrieben setzt auch das Landhaus Schaaf in Runkel voll und ganz auf die typisch hessische Küche, wird aber

turnusmäßig erst im kommenden Jahr wieder zertifiziert.

„Hessen á la carte“ ist eine Initiative des Hotel- und Gastronomieverbandes DEHOGA Hessen e.V. und des Hessischen Tourismusverband e.V. Gefördert wird die Kooperation durch das Hessische Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen.

Aktuell verteilen sich über 100 ausgezeichnete Betriebe über die unterschiedlichen Regionen Hessens.