

## Genießerregion Hohenlohe - Regionalität und Limpurger Weideochse

siehe unter

<http://www.geniesserregion-hohenlohe.de/>

---

## 10. Dezember 2010 - Terra Madre Tag

Slow Food begeht an diesem Tag seinen 21. Geburtstag, der seit 2009 weltweit als Terra Madre Tag begangen wird. Slow Food feiert damit die lokale Lebensmittelsouveränität.

Zu diesem Thema können Sie sich allgemein informieren unter

<http://www.slowfood.com/terramadreday/>

Die Veranstaltungen in der Region Hohenlohe-Tauber-Main-Franken finden Sie unter

[http://www.slowfood.de/slowfood\\_vor\\_ort/mainfranken\\_hohenlohe](http://www.slowfood.de/slowfood_vor_ort/mainfranken_hohenlohe)

Mit von der Partie ist auch Fleisch vom Limpurger Weideochsen. Neben anderen feinen lokalen Genüssen finden Sie am Terra Madre Tag den "Limpurger" im Menü der folgenden Restaurants:

### **Geburtstagsmenü mit Limpurger Weideochse**

Jürgen Andruschkewitsch's Leidenschaft gilt den Produkten seiner unmittelbaren Umgebung. Dazu gehören auch die seltenen Limpurger Weideochsen. Die Exzellenz ihres Fleisches gehört zum Besten in Europa und macht das Geburtstagsfest zu einem selten genussvollen Ereignis. In einem Drei-Gänge-Menü (gibt's bis zum 16.12.2010) präsentiert sich dieses köstliche Tier in dreierlei Zuständen: Kraftbrühe mit Maultäschle, Kurzgebratenes und Geschmortes vom Ochsen mit bunten Schupfnudeln sowie Variationen vom Streuobst. (Menü: 24,50 €).

**Restaurant Rose, Ortsstraße 13, D-74541 Vellberg-Eschenau, Tel.: 07907 -☐ 5843**

### **Geburtstagsmenü von Hohenloher Spezialitäten**

Seit Markus Reinauer Küchenchef im Landgasthof "Jagstmühle" ist, sind Hohenloher Produkte die Grundlage seiner anspruchsvollen Küche. Extra zu Slow Foods Geburtstag feiert er jene herausragenden Spezialitäten, die eng mit Hohenlohe verbunden sind, in einem köstlichen 4-Gang-Menü: Sülze und Leber vom Hohenloher Landgockel mit Quitten und Walnüssen, Kürbisrisotto mit Ricardo, Rosenkohl und Trüffel, Brasato vom Limpurger Weideochsen mit Schmorgemüse und gebratener Polenta sowie Rumtopfrüchte mit Ziegentopfen und Lavendelhonig. (Menü 58,-- €)

**Hotel Landgasthof "Jagstmühle", Jagstmühlenweg 10, D-74673 Mulfingen-Heimhausen,  
Tel.: 07938 - 90 300**

### **Terra Madre Tag Menü von zweierlei Landschaften**

Roland Gehr ist Schwabe von der Schwäbischen Alb und seine Frau ist Fränkin aus Hohenlohe - und so können sie von beiden Landschaften und deren Spezialitäten nicht lassen. Das zeigt sich auch beim Terra Madre Tag Menü: Brettachtal-Forellenfilet auf Alb-Leisa (Ökolinsen), Hochrippe vom Limpurger Weideochsen in Dornfelder auf Filderspitzkraut, Zartbitterparfait mit Waldminze-Sabayone. Plus die herrliche Atmosphäre des historischen Gasthauses. (Menü: 38,-- €)

**Gasthaus "Rössle", Adolzfurterstraße 20, D-74626 Bretzfeld, Tel.: 07946 - 95 031**