genböck pr

Auf den geführten Wanderungen während der Genuss-Wochen erfährt man viele spannende Informationen zur Natur. © Regionalverbund Thüringer Wald e.V., Christopher Schmid

UNESCO-Biosphärenreservat im Thüringer Wald: Genuss-Wochen zur Bergwiesenblüte – von Brennnessel-Spätzle bis zur Perücken-Flockenblume

Die Regionalen Genuss-Wochen im UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald feiern ihr 10-jähriges Jubiläum. Und zwar auf duftende und schmeckende Art und Weise: Das Motto in diesem Sommer heißt „Von der Wiese auf den Teller“. Vom 6. bis 29. Juni dreht sich dann alles um das Thema Bergwiesen und Kräuter. Ein vielseitiges Veranstaltungsangebot trifft dabei auf zahlreiche Gastronomen, die die regionalen Kräuter-Schätze des Sommers auf den Teller bringen.

„Von der Wiese auf den Teller“: Regionale Genuss-Wochen gehen ins zehnte Jahr

Das UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald lädt mit seinen Partnern bereits im zehnten Jahr zu den Regionalen Genuss-Wochen ein. Feinschmecker können sich gleich zwei Termine merken: vom 6. bis 29. Juni 2025 heißt es "Genießen und Erleben zur Bergwiesenblüte", vom 12. September bis 5. Oktober 2025 geht es dann zur Brunftzeit „Außergewöhnlich Wild“ zu.

Unter dem Motto „Von der Wiese auf den Teller“ dreht sich im Juni alles um die Kräuter-Schätze der heimischen Bergwiesen. Zusammen mit einem Netzwerk von

aktuell 28 Partnerbetrieben aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie, Ferienunterkünfte, Naturerlebnis-Angebote, Kunst und Handwerk, Partner-Naturführer und nachhaltiger Sportveranstalter wurde nicht nur ein attraktives Veranstaltungsprogramm auf die Beine gestellt, auch viele lokale Gastronomen kreieren zum Motto passende Gerichte.

Mit dem Schmetterlingsexperten wandern und auf Entdecker-Tour die Perücken-Flockenblume finden

Wer die Natur liebt und auch etwas über sie lernen will, sollte bei den Regionalen Genuss-Wochen unbedingt dabei sein. Anke Mämpel vom UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald kann auch in diesem Jahr ein buntes Programm präsentieren: „Wir haben die Genuss-Wochen in ihren zehn Jahren stets weiterentwickelt und die Qualität des Angebots immer weiter verbessern können." Ihr persönlicher Tipp ist die Führung: „Unterwegs zu Ritter- und Edelleuten der Bergwiesen: Tagfalterwanderung mit Ranger und Schmetterlingsexperte". Anke Mämpel: „Matthias Hellner ist nicht nur einer von fünf Rangern im Biosphärenreservat, er ist auch ausgewiesener Experte für Tagfalter und erklärt mit großer Leidenschaft und Expertise viele spannende Details zu den Künstlern der Lüfte."

Was steht sonst noch auf dem Programm? Auf der Entdecker-Tour der Naturstiftung David „Bunte Bergwiesen-Vielfalt bewahren" werden die Teilnehmer für Bärwurz, Wiesenknopf, Perückenflockenblume begeistert. Neu für Kinder ist unter anderem das Angebot „Kräuterseife herstellen" im Thüringer Wald-Kreativ Museum. Aus Rohseife wird hier eigene Duft- und Kräuterseife produziert – je nach Geschmack mit Lavendel, Apfel, Rose oder Kamille.

Köstliche Wiesen: Gastronom Lauterbach sammelt die Kräuter vor der Haustür

Zum Genuss gehört selbstverständlich auch gutes Essen. Und das kommt bei den Biosphären-Gastgebern reichlich auf die Teller. Erik Lauterbach ist mit seinem Gasthaus Waldfrieden in Frauenwald am Rennsteig seit dem ersten Jahr dabei. Er serviert seinen Gästen in diesem Jahr gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Kräutern und Frischkäse, dazu hausgemachte Brennnessel-Spätzle und Wildkräutersalat. „Das Gericht kommt speziell für die Genuss-Wochen auf die Karte", erzählt Erik Lauterbach, der viele Zutaten dafür vor der Haustür findet. „Wenn ich von unserem Grundstück runtergehe, bin ich direkt auf der Bergwiese und sammle die Kräuter selbst." Auch das Fleisch kauft er beim Metzger vor Ort. Seine Lebensgefährtin Iris Franzke engagiert sich übrigens ebenfalls bei den Genuss-Wochen, führt die Gäste bei der „Wald und Wiesen Tour" auf einer Rundwanderung um Frauenwald.

Wer noch mehr Köstlichkeiten der Bergwiesenblüte probieren möchte, hat bei den sechs Biosphären-Gastgebern die Gelegenheit dazu: So gibt es zum Beispiel im Gasthof zum Reifberg in Stützerbach „Wildkräuterkruste auf Schweinemedaillons in einer Pfeffersoße dazu Kloßpommes" und in der Wanderherberge Alter Bahnhof in Schleusingerneundorf „Frische Wiesenspinatknödel mit brauner Butter". Allesamt

perfekte Gerichte, um die Genuss-Wochen im UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald erlebbar zu machen.

Weitere Informationen unter: www.thueringer-wald.com

Gesunde Küche aus dem Thüringer Kräutergarten. © UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald, Christopher Schmid

Blütenpracht: Eine Bergwiese im Vessertal. © Regionalverbund Thüringer Wald e.V., Robert Fehringer

Während der Genuss-Wochen stehen die Bergwiesen und Kräuter im Vordergrund. © Regionalverbund Thüringer Wald e.V., Robert Fehringer

---

Informationen für Medien:

Regionalverbund Thüringer Wald
Susann Eberlein
Bahnhofstr. 4-8, 98527 Suhl
Tel.: +49-3681 35305 24
presse@thueringer-wald.com
www.thueringer-wald.com

UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald
Christina Sittig-Schubert
Brunnenstraße 1, 98528 Suhl
Telefon: +49 (361) 57 3924 620
Christina.Sittig-Schubert@nnl.thueringen.de | www.biosphaerenreservat-thueringerwald.de

genböck pr + consult
Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel.: +49-30-22-48-77-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de

Presseinformation und Bilder stehen unter www.genboeckpr.de im Bereich Presseservice zum Download bereit. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

genböck pr
Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel.: 030 22487701
nina.genboeck@genboeckpr.de

Sitz der Gesellschaft: Berlin, Geschäftsführerin genböck pr + consult GmbH: Nina Genböck, Amtsgericht Charlottenburg HRB 122447B, USt-ID DE267830683

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Der Inhalt dieser E-Mail ist vertraulich und ausschließlich für den bezeichneten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht der vorgesehene Adressat dieser E-Mail oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Kenntnisnahme, Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser E-Mail unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der E-Mail in Verbindung zu setzen.

Abbestellen