



Regional genießen

REGIONAL GENIESSEN

Restaurants · Cafés · Hofläden



WELTERBEREGION
WARTBURG
HAINICH

Thüringen
-entdecken.de





GENUSSMOMENTE IN DER WELTERBEREGION WARTBURG HAINICH

Regional – frisch – lecker: Finden Sie heraus, wie die Region rund um die drei Welterbestätten schmeckt!

Die Welterberregion Wartburg Hainich ist nicht nur für ihre beeindruckenden Landschaften und historischen Stätten bekannt, sondern auch für ihre vielfältige und schmackhafte Kulinarik. Die reiche Auswahl an traditionellen Gerichten und lokalen Spezialitäten, die eng mit der Geschichte der Region in Verbindung stehen, lassen so manches Genießer-Herz höherschlagen.

Gediegene Küche und ehrwürdige Braukunst sowie erlesenes Winzerhandwerk vereinen die Restaurants, Cafés, Hofläden und heimischen Erzeuger mit einer nachhaltigen Arbeitsweise. Darüber hinaus bietet die Region zahlreiche Märkte und Feste, die lokale Produkte und Köstlichkeiten präsentieren. Hier können Besucher frisches Obst, Gemüse, Käse und Wurst direkt beim Erzeuger kaufen und die Gastfreundschaft genießen.

Lassen Sie sich auf unsere ganz besondere Weise kulinarisch verwöhnen. Der ein oder andere Anbieter hält sicher auch eine leckere Rezeptempfehlung für Sie bereit ...

TIPP: Öffnungszeiten finden Sie unter:
www.kultur-liebt-natur.de/regionalergenuss












INHALTSVERZEICHNIS

- 6 Cafés
- 10 Rezept – Luftige Windbeutel
- 12 Hofläden
- 15 Wochenmärkte
- 16 Restaurants
- 23 Entdecken Sie Genussstouren
- 28 Rezept – Thüringer Klöße mit Gulasch und Rotkohl
- 30 Regionale Produzenten
- 35 Regiomaten & Milchtankstellen
- 37 Tourist-Informationen
- 38 Die RegioApp

BESONDERHEITEN

- | | |
|---|--|
|  Barrierearm |  Vegane Angebote |
|  Außenbereich |  Nationalpark-Partner |
|  Bio-Produkte |  Naturpark-Partner |
|  Vegetarische Angebote | |



NATIONALPARK-PARTNER

Unsere zertifizierten Nationalpark-Partner sind nicht nur „Botschafter“ des UNESCO-Weltnaturerbes Hainich, sie haben sich auch dazu verpflichtet seine Philosophie zu leben und zu schützen. Nicht nur unsere Gäste werden hier täglich mit frischen Produkten aus der Region verwöhnt, alle Partner leisten ihren Beitrag dazu, die Flora und Fauna für eine nachhaltige Zukunft zu bewahren. Diese besondere Verbindung zur Natur, Heimat und Region kann man bei einem leckeren Essen direkt bei unseren Partnern erleben.



Mehr auf:
kultur-liebt-natur.de/nationalpark-partner

PARTNER



NATURPARK-PARTNER

Gut essen und schlafen, regionale und saisonale Produkte einkaufen, Tradition und Handwerk kennenlernen, Natur entdecken, Regionalität und Nachhaltigkeit erleben – all das ist bei den Partnern des Naturpark Eichsfeld-Hainich-Werratal möglich!

Sie stehen für geprüfte Qualität, regionale Verbundenheit und einen bewussten Umgang mit Ressourcen. Erkennbar sind diese anhand des speziellen Logos:



Mehr auf:
www.naturpark-ehw.de/naturpark-partner

NATURPARK- PARTNER



CAFÉS

Die charmanten Cafés in der Welterberregion Wartburg Hainich bieten nicht nur eine einladende Atmosphäre, sondern verwöhnen Sie auch mit frisch gebackenen Kuchen, leckeren Waffeln und süßen Eiskreationen. Die malerische Umgebung der Region lädt dazu ein, eine wohlverdiente Pause einzulegen und den Blick schweifen zu lassen.



CAFÉ SCHWESTERHERZ

In gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre findet man hier ein hübsches Plätzchen zum Schlemmen und Stöbern. Die Schwestern servieren selbst gebackene Torten, ein liebevoll zubereitetes Frühstück und einen kleinen Mittags-Imbiss. Allerlei schöne Dinge laden zum Stöbern und Kauf ein.

Kontakt

Café Schwesterherz
Mühlhäuser Str. 2 | 99947 Bad Langensalza



☎ (03 60 3) 39 89 34 5
🌐 www.cafe-schwesterherz.jimdofree.com
✉ cafe-schwesterherz@freenet.de

TEE-TRUHE

In der Tee-Truhe finden Sie neben einer Auswahl an über 250 Teesorten auch Kaffee, Frühstück und leckere Thüringer Küche. Im liebevoll eingerichteten Souvenirladen gibt es tolle Geschenkideen und allerlei Mitbringsel für zu Hause zu entdecken. Hier können Sie in gemütlicher Atmosphäre stöbern.

Kontakt

Tee-Truhe
Bei der Marktkirche 2 | 99947 Bad Langensalza



☎ (03 60 3) 89 55 80 0
🌐 www.tee-truhe.de
✉ info@tee-truhe.de



CAFÉ TOCCATA

Das Toccata bietet hand- und hausgemachte Speisen aus Zutaten der Region direkt am Markt der Wartburgstadt. Das Eis kommt aus der benachbarten Zucker & Zimt Eis- und Schokoladenmanufaktur. Der Kuchen und die Torten werden nach Thüringer Rezepten in der hauseigenen Konditorei gebacken.

Kontakt

Café Toccata
Markt 2 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 21 75 88
🌐 www.cafe-toccata.de
✉ info@cafe-toccata.de

ZUCKER & ZIMT AM KRÄUTERGARTEN

Das Zucker & Zimt am Kräutergarten bietet den schnellen, regionalen Genuss für die Besucher des Weltkulturerbes Wartburg. Thüringer Grillspezialitäten, selbst gemachte Quiches und Suppen sowie Biere und Weine aus der Region bieten den Gästen eine wohlschmeckende Auswahl an Produkten.

Kontakt

Zucker & Zimt am Kräutergarten
Auf der Wartburg 1 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 87 99 68 0
🌐 www.zucker-und-zimt.de
✉ wartburg@zucker-und-zimt.de

ZUCKER & ZIMT BURGCAFÉ

Das Burgcafé bietet den Gästen des Weltkulturerbes regionale – idealerweise zugleich biologische – Spezialitäten, welche Thüringen genussvoll erlebbar machen. Hier wird lokale Verankerung in den Fokus gerückt. Eis und Kuchen aus der eigenen Konditorei runden den Besuch ab.

Kontakt

Zucker & Zimt Burgcafé
Auf der Wartburg 1 | 99817 Eisenach



☎ Tel. (03 69 1) 87 99 68 5
🌐 www.zucker-und-zimt.de
✉ wartburg@zucker-und-zimt.de

KAFFEEMÜHLE – EISCAFÉ & WEINBAR

Die Kaffeemühle ist ein kleines, feines und liebevoll geführtes Eiscafé & Weinbar im Herzen von Wutha-Farnroda. Das Angebot an Speisen und Getränken ist regional, saisonal und nachhaltig. Es gibt frisch gerösteten Kaffee, delikate Gebäckkreationen, Softeis & Streicheis und vieles mehr.

Kontakt

Kaffeemühle – Eiscafé & Weinbar
Am Rotberg 56 | 99848 Wutha-Farnroda



☎ (03 62 1) 26 99 48
✉ heikowalther@hotmail.de



ARIANE RETTELBUSCH

... führt mit Leidenschaft einen Familienbetrieb in der neunten Generation. Die Diplom-Betriebswirtin und ihr Team verwöhnen Radfahrer der Roten Route, Nationalpark-Wanderer sowie Hotel- und Restaurantgäste mit Thüringer Spezialitäten und selbst gebackenen Leckereien.



REZEPT

LUFTIGE WINDBEUTEL

Wem beim Anblick der luftigen Windbeutel das Wasser im Munde zusammenläuft, dem verrät Ariane Rettelbusch das Rezept ihrer Uroma für die leckeren Windbeutel, die im Rennstieg-Hotel Rettelbusch und Waldgasthof „Hainich Haus“ in Kammerforst serviert werden.

Kochen Sie Butter und Milch zusammen auf. Geben Sie dann das Mehl dazu und rühren Sie, bis ein zäher Teig entsteht. In einer Schüssel fügen Sie dem warmen Teigkloß ein Ei nach dem anderen hinzu und kneten ihn mit Kneithaken. Backen Sie die Teighäufchen 25 Minuten bei 180°C.

Die Windbeutel füllen Sie mit frisch aufgeschlagener Sahne.

Puderzucker drauf und guten Appetit!

Die luftigen Windbeutel und weitere leckere Rezeptideen finden sie bei Ariane Rettelbusch im Hotel & Waldgasthof „Hainich Haus“.

MAN NEHME ... (für 8 große Windbeutel)

Für den Teig:
250 g Butter
500 ml Milch
300 g Mehl
8 Eier

Für die Füllung:
400 ml Schlagsahne
4 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zum Verzieren:
Puderzucker

HOFLÄDEN

Entdecken Sie die Vielfalt der Hofläden der Welterberegion Wartburg Hainich!

Hier finden Sie frische, regionale Produkte direkt vom Erzeuger – von Obst und Gemüse über handgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zu feinem Käse und Honig. Sie erfahren über den direkten Kontakt zu den engagierten Landwirten alles über die Herkunft und Herstellung der Produkte und unterstützen die lokale Wirtschaft mit Ihrem Einkauf!



NATURKOSTLADEN NAH-PUR E.V.

Im Naturkostladen finden Kunden eine große Auswahl an hauptsächlich regionalen, unverpackten und ökologisch hergestellten Lebensmitteln. Zudem bietet der Laden einen Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen aus eigener Herstellung an.

Kontakt

Naturkostladen nah-pur e.V.
Herrenstr. 6 | 99947 Bad Langensalza



☎ (03 60 3) 83 64 88 5
🌐 www.nah-pur.de
✉ info@nah-pur.de

UNSTRUT-LAMAS

Die Unstrut-Lamas bieten seit 2010 professionelle, tiergestützte Interventionen an, z. B. Lamaspaziergänge für Familien sowie Teamtage zu Achtsamkeit und Resilienz. Passend dazu gibt es vor Ort die Lama-Seife zu kaufen. Für Kräuterinteressierte gibt es das ganze Jahr Kräuterkurse.

Kontakt

Unstrut-Lamas
Valentin-Thau-Str. 13 | 99955 Herbsleben



☎ (01 78) 68 58 11 9
🌐 www.unstrut-lamas.de
✉ lamaseminare@gmx.de



DIREKTVERMARKTUNG GEBHARDT

Spezialitäten aus hofeigener Forellenzucht: frisch gefangen, geräuchert, gebraten oder gebeizt – für Liebhaber das passende Angebot. Zudem gibt es Rindfleisch aus eigener Aufzucht sowie ein vielfältiges Wurst- und Fleischsortiment im seit über 30 Jahren geführten Familienunternehmen.

Kontakt

Direktvermarktung Gebhardt GmbH

Schafgasse 9 | 99820 Hörselberg-Hainich OT Sättelstädt

☎ (03 62 2) 90 72 55

🌐 www.hofladen-thuringen.de

✉ info@hofladen-thuringen.de

STIFTUNG LANDLEBEN

In der kleinen Manufaktur des Unternehmens können Besucher überall hautnah mit dabei sein. Ob beim Pressen von Äpfeln oder beim Mahlen vom Mehl, alles wurde transparent und erlebbar gestaltet. An erster Stelle steht dabei die Regionalität und der nachhaltige Anbau aller Produkte.

Kontakt

Stiftung Landleben

Bahnhofstraße 186a | 99947 Kirchheilingen

☎ (03 60 43) 24 38 20

🌐 www.stiftung-landleben.de

✉ info@stiftung-landleben.de



WOCHENMÄRKTE

Wochenmarkt Mühlhausen

Obermarkt | 99974 Mühlhausen | Dienstag & Freitag von 8 – 15 Uhr

Grünmarkt Mühlhausen

Obermarkt/Steinweg | 99974 Mühlhausen | März bis Oktober immer Freitag von 7 – 14 Uhr

Wochenmarkt Eisenach

Marktplatz Eisenach | 99817 Eisenach | Montag, Mittwoch, Freitag von 8 – 16 Uhr, Samstag von 8 – 12 Uhr

Wochenmarkt Bad Langensalza

Altstadt | 99947 Bad Langensalza | Mittwoch von 8 – 14 Uhr

Wochenmarkt Gotha

Neumarkt | 99867 Gotha | Donnerstag von 8 – 17 Uhr, Freitag von 8 – 16 Uhr

Coburger Platz | 99867 Gotha | Donnerstag & Freitag von 8 – 15 Uhr,

Samstag von 8 – 12 Uhr

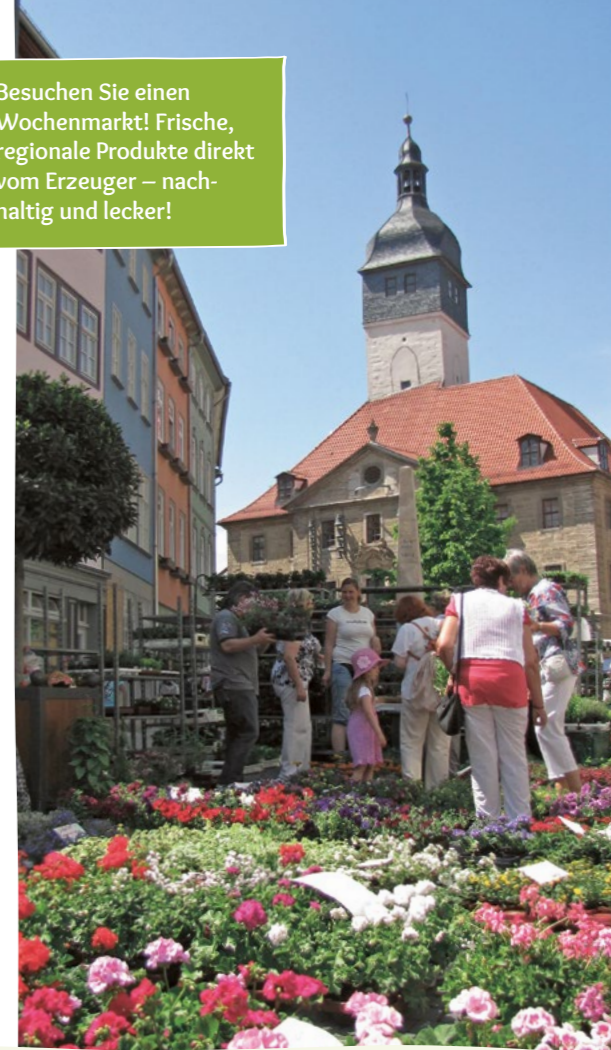
Hauptmarkt | 99867 Gotha | Dienstag bis Donnerstag 8 – 15 Uhr,

Samstag 8 – 12 Uhr

Wochenmarkt Bad Tennstedt

Markt 1 | 99955 Bad Tennstedt | Dienstag 9 – 12 Uhr

Besuchen Sie einen Wochenmarkt! Frische, regionale Produkte direkt vom Erzeuger – nachhaltig und lecker!



RESTAURANTS

Traditionelle Küche neu interpretiert. So lassen sich die Restaurants in der Welterberegion Wartburg Hainich am besten beschreiben. Neben gut bürgerlicher Küche und den regionalen Klassikern wie Thüringer Rostbratwurst und Klößen, bieten die Lokale der Region auch einige ungewöhnliche Kombinationen mit fantasievollen Beilagen. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

RATSWAAGE

Rustikale Küche modern interpretiert – Bereits seit 1560 ist das altehrwürdige Haus der Ratswaage im historischen Stadtzentrum von Bad Langensalza zu finden. Das Restaurant überzeugt mit Thüringer Küche, acht Sorten Fassbier und einer großen Auswahl an Saale-Unstrut-Weinen, direkt aus der Region. Hier werden hausgemachte deftige Braten und dazu Thüringer Klöße mit allerlei regionalem Gemüse der Saison serviert.

Das Restaurant zeichnet sich durch Leidenschaft und Tradition aus, die man in allen Bereichen spürt. Für alle, die noch mehr über die Produktpalette erfahren oder einfach mal probieren möchten, bietet das Restaurant auf Vorbestellung Wein- und Bierverkostungen an.

Kontakt

Ratswaage

Mühlhäuser Str. 40 | 99947 Bad Langensalza

☎ (03 60 3) 89 55 31 0

🌐 www.ratswaage-lsz.de

✉ ratswaage.restaurant@gmail.com





HAINICHBAUDE

Die Hainichbaude befindet sich direkt am Wanderparkplatz Craulaer Kreuz – Ausgangspunkt für herrliche Rundwanderwege durch den Nationalpark. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre die deftige Hüttenkost.

Kontakt

Hainichbaude | 99820 Hörselberg-Hainich
OT Craula | Wanderparkplatz Craulaer Kreuz



☎ (01 73) 98 43 80 6
🌐 www.hainichbaude.de
✉ info@hainichbaude.de

ZUCKER & ZIMT CAFÉ-RESTAURANT

Im Café-Restaurant mit großer Terrasse am Georgsbrunnen gibt es Bio-Kaffee vom Barista, hausgemachte Backwaren und feine Speisen mit regionaler, biologischer Fusionsküche. Ein großes Frühstücksangebot, eigene Softeiskreationen und viele vegane sowie vegetarische Optionen.

Kontakt

Zucker & Zimt Café-Restaurant
Markt 2 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 74 11 41
🌐 www.zucker-und-zimt.de
✉ eisenach@zucker-und-zimt.de

KARTOFFELHAUS EISENACH

Phantasie, Kreativität und mit dem gewissen Pfiff – so werden die Gerichte im Kartoffelhaus zubereitet! Unvergleichlich ist auch das Ambiente: Kopfsteinpflaster, Dielenboden Fachwerk und originelle Dekoration sorgen für einen urgemütlichen Charme.

„Ein Prost auf unser Stöffchen“ – Das exklusive und haus-eigene „Stöffchen“ ist der perfekte Begleiter zu Rostbrätel, Mutzbraten, Karre Mist & Co. Die Braumeister der regionalen Braumanufaktur Stupps haben nur für das Kartoffelhaus in Eisenach ein süffiges Fasspils mit einem ausgewogenen Geschmack gezaubert.

Kontakt

Kartoffelhaus Eisenach
Sophienstr. 44 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 72 15 68
🌐 www.kartoffelhaus-eisenach.de
✉ wir@kartoffelhaus-eisenach.de





LUTHERSTUBEN IM LUTHERHOTEL „EISENACHER HOF“

Die „Lutherstuben“ im Hotel „Eisenacher Hof“ spiegeln die Zeit der Reformation realitätsnah wieder. Hier können bis zu 170 Gäste bei Musik und Gaukelei wie im späten Mittelalter schmausen. Hunderte Kerzen, Stroh auf dem Boden, meterlange Fleischspieße, höfischer Tanz und historische Tischreden lassen Sie die Zeit des Reformators Martin Luther erleben. Mittelalterlich gewandete Schankmägde und Becherknechte erwarten Ihren Besuch. Es erwarten Sie eine „Tafelrunde“ am gemütlichen Kamin im Eingangsbereich des Restaurants mit 16 Plätzen. Ebenso gibt es eine rustikale „Bräterey“ in der Schankstube mit offener Grillstelle. Hier können bis zu 18 Besucher auf Wunsch ihr Fleisch selbst zubereiten, bis hin zu Wildschwein und Spanferkel am Spieß zum Selberdrehen. Neben der Speisestube mit ihrer „Kräuterey“ lädt auch das „Bankettorium“ mit seiner anliegenden Weinstube zum gemütlichen Tafeln ein.

Kontakt

Lutherstuben im Lutherhotel „Eisenacher Hof“
Katharinenstraße 13 | 99817 Eisenach

☎ (03 69 1) 73 40 0
 🌐 www.lutherstuben.de
 ✉ info@lutherstuben.de



HOTEL AM SCHLOSSPARK „ORANGERIE“

Das lichtdurchflutete Restaurant „Orangerie“ am Schlosspark von Schloss Friedenstein bietet Platz für ca. 70 Gäste. Freuen Sie sich auf regionale Küche mit Pfiff und internationale Vielfalt, zubereitet mit frischen, regionalen Zutaten. Genießen Sie kulinarische Highlights in besonderem Ambiente!

Kontakt

Hotel am Schlosspark
Lindenuallee 20 | 99867 Gotha

☎ (03 62 1) 44 24 61
 🌐 www.hotel-am-schlosspark.de
 ✉ info@hotel-am-schlosspark.de



LANDGASTHOF ALTER BAHNHOF

In exklusiver Lage im Naturpark und direkt am Unstrut-Werra-Radweg erleben Sie im Restaurant oder Biergarten eine genussvolle Zeit bei regionaler bodenständiger Küche. Kinder werden vom Streichelzoo und dem Abenteuerspielplatz begeistert sein.

Kontakt

Landgasthof Alter Bahnhof
Bahnhofstr. 69 | 99988 Heyerode

☎ (03 60 24) 62 31 0
 🌐 www.landgasthof-hainich.de
 ✉ info@landgasthof-hainich.de





HOTEL & WALDGASTHOF „HAINICH HAUS“

Eine herrliche Fernsicht, kulinarische Gaumenfreuden und eine liebenswerte Gastgeberin erwarten Sie im Waldgasthof „Hainich Haus“ direkt am Nationalpark Hainich in Kammerforst. Genussvoll schlemmen lässt es sich im Café & Restaurant mit einem wundervollen Ausblick auf die Landschaft.

Kontakt

Hotel & Waldgasthof „Hainich Haus“
Am Wald 1 | 99986 Kammerforst



☎ (03 60 28) 30 10 4
🌐 www.hotel-rettelbusch.de
✉ rettelbusch@t-online.de

LANDHOTEL ZUM BRAUNEN HIRSCH

Der Dauerbrenner in dem liebevoll geführten Gasthaus sind hausgemachte Thüringer Klöße nach Großmutter's Rezept. Im rustikalen Biergarten gehören Live-Cooking im Steinofen und traditionelle Speisen aus regionalen Zutaten zu den Highlights für die Gäste.

Kontakt

Landhotel zum Braunen Hirsch
Straße der Einheit 12 | 99986 Kammerforst



☎ (03 60 28) 30 11 4
🌐 www.hainich-hotel.de
✉ hainich-hotel@gmx.de

Unser Genusstour-Tipp:
„Wandern mit Aussicht auf Kaffee und Kuchen“ verbindet auf spannende Weise die beeindruckende Natur, fesselnde Geschichte und kulinarische Genüsse der Weltbereregion Wartburg Hainich.

ENTDECKEN SIE GENUSSTOUREN

In der Welterbereregion Wartburg Hainich erwarten Sie unvergessliche Genusstouren, die entweder als Wander- oder Radroute angelegt sind. Diese Touren bieten eine perfekte Kombination aus atemberaubender Natur, kulturellen Highlights und kulinarischen Köstlichkeiten, die sowohl Einheimische als auch Gäste der Region begeistern werden. Entlang der Wege entdecken Sie charmante Dörfer und idyllische Plätze, die zum Verweilen einladen.

Ein besonderes Highlight der Genusstouren sind die zahlreichen kulinarischen Stopps, die in die Routen integriert sind. Hier haben Sie die Möglichkeit, regionale Spezialitäten zu probieren. Lokale Cafés und Restaurants bieten Ihnen die Gelegenheit, sich mit frischen, saisonalen Zutaten verwöhnen zu lassen und die Gastfreundschaft der Region zu erleben.



Mehr auf:
www.kultur-liebt-natur.de/genusstouren



BRAUHAUS ZUM LÖWEN

Erleben Sie faszinierende Brautradition hautnah im Brauhaus zum Löwen, wo Gemütlichkeit und Gastfreundschaft großgeschrieben werden. Inmitten der lebendigen Region erwartet Sie ein einzigartiges Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Neben deftiger Hausmannskost wird auch gehobene Küche angeboten und damit ist das Brauhaus der perfekte Ort für gesellige Stunden mit Familie und Freunden. Hier spricht die Tradition für sich! Es wird nach alter Braukunst Bier gebraut und Sie haben die Möglichkeit, diese Tradition bei einer spannenden Brauereiführung mit dem erfahrenen Braumeister hautnah zu erleben. Zum Abschluss lockt eine Bierprobe, bei der Sie die Vielfalt der Biervariationen entdecken können. Wenn Sie länger bleiben möchten, bietet das Haus Ihnen komfortable Übernachtungsmöglichkeiten, um Ihren Aufenthalt in der mittelalterlichen Reichsstadt Mühlhausen zu verlängern.

Kontakt

Brauhaus zum Löwen
Felchtaer Straße 2-4 | 99974 Mühlhausen

☎ (03 60 1) 47 10
🌐 www.brauhaus-zum-loewen.de
✉ info@brauhaus-zum-loewen.de



LUFTBAD MÜHLHAUSEN

Das Luftbad liegt idyllisch am Rand von Mühlhausen. Der einzigartige und charismatische Ort ist eine grüne Oase der Gastlichkeit. Das Restaurant überzeugt mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie erlesenen Weinen.

Kontakt

Luftbad Mühlhausen
Goetheweg 90 | 99974 Mühlhausen

☎ (03 60 1) 88 91 30
🌐 www.luftbad-muehlhausen.de
✉ info@luftbad-muehlhausen.de



RESTAURANT MEAT

Im Restaurant MEAT erwarten Sie nicht nur köstliche Fleischspezialitäten, sondern auch liebevoll zubereitete vegetarische Gerichte. Hier finden Sie Highlights wie Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder ein saftiges Rumpsteak mit Speck-Bohnen.

Kontakt

Restaurant MEAT
Kasseler Straße 3 | 99974 Mühlhausen

☎ (03 60 1) 49 80
🌐 www.hotelstadtmuehlhausen.de
✉ info@hotelstadtmuehlhausen.de





RESTAURANT „ZUR QUELLE“

Das kreative Küchenteam kreiert abwechslungsreiche und ausgewogene regionale Gerichte: mal vegetarisch mit Knusper-Grünkern-Käsemedaillon oder mal thüringisch mit Roulade und Thüringer Klößen. Saisonale Angebote zur Spargel-, Fisch- oder Wild-Zeit werden dem Gast ergänzend angeboten. Das Serviceteam vom Restaurant sorgt für eine angenehme Atmosphäre und empfiehlt gern passende Weine. Nach dem Motto „Essen und Entspannen“ lassen sich kulinarische Genüsse im Restaurant „Zur Quelle“ mit einem Besuch in der Thüringetherme kombinieren.



Kontakt
Restaurant „Zur Quelle“
Lindenbühl 10 | 99974 Mühlhausen

☎ (03 60 1) 40 12 53
🌐 www.thueringetherme.de
✉ restaurant@thueringetherme.de



LENGEFELDER WARTE

Die „Lengefelder Warte“, ist ein Familienunternehmen im Herzen Deutschlands, welches bereits in den Händen der 4. Generation liegt. Es erwartet Sie ein im Jahr 2023 neu gestaltetes, gemütliches und stilvoll eingerichtetes Restaurant in edlem Ambiente. Die innovative und mehrfach ausgezeichnete Küche setzt Akzente und verbindet regionale Besonderheiten mit internationalen Produkten. Zusätzlich zu vielen bekannten Klassikern gibt es täglich wechselnde Empfehlungen. Alle Speisen des Hauses dürfen von Ihnen im Sommer auf der ruhigen Waldterrasse und im Winter am gemütlichen Kaminfeuer genossen werden.

Hier finden über das ganze Jahr verteilt verschiedene Veranstaltungen, wie zum Beispiel Modenschau, Buchlesung, Grillkino, Kabarett, Weinabend, Gourmet Festival oder Genuss-Sonntag, statt.

Kontakt
Hotel & Restaurant Lengefelder Warte
Lengefelder Warte 1 | 99996 Unstruttal

☎ Tel. (03 60 23) 50 20 6
🌐 www.lengefelderwarte.de
✉ info@lengefelderwarte.de





Thüringer Klöße mit Gulasch und Rotkohl sowie weitere leckere Rezepte finden Sie bei Martin Braun in der „Ratswaage“.

MARTIN BRAUN

... ist seit 2018 Wirt der Ratswaage in Bad Langensalza. Er lebt Thüringer Gastlichkeit und bringt Ihnen ein Stück Heimat auf den Teller und ins Glas! In seinem urigen Restaurant werden traditionelle Gerichte angeboten, die dem Gaumen schmeicheln.



REZEPT

THÜRINGER KLÖSSE MIT GULASCH UND ROTKOHLE

Thüringer Klöße: Schälen Sie die Kartoffeln, kochen und zerstampfen Sie diese. Lassen Sie die Kartoffeln abkühlen, pressen Sie sie und verkneten alles mit Kartoffelstärke, Ei, Salz und Muskatnuss zu einem Teig. Formen Sie aus der Masse die Knödel und garen diese in leicht kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten.

Gulasch: Schneiden Sie das Rindfleisch in Würfel und braten Sie es in heißem Öl an. Fügen Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und dünsten Sie beides glasig. Geben Sie Paprikaschoten und Tomatenmark dazu, braten Sie kurz mit und löschen Sie es mit Rinderbrühe und Bier ab. Lassen sie alles 1,5 bis 2 Stunden köcheln, bis das Fleisch zart ist. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl: Schneiden Sie den Rotkohl in Streifen und würfeln Sie Zwiebeln und Äpfel. Schwitzen Sie dann die Zwiebel und Äpfel an, geben den Rotkohl hinzu und würzen Sie mit Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer. Lassen Sie den Rotkohl für ca. 30 Minuten weich garen.

MAN NEHME ...

Für die Klöße:

1 kg Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
200 g Kartoffelstärke
1 Ei | Salz | Muskatnuss

Für das Gulasch:

800 g Thüringer Rindfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschoten
1 EL Tomatenmark
500 ml Rinderbrühe
250 ml Bier (Thüringer Bier)
2 EL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer | 2 EL Öl

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl
2 Äpfel
1 Zwiebel
200 ml Apfelessig
100 g Zucker
Salz, Pfeffer
Nelken (optional)

PRODUZENTEN

Um die herausragende Qualität und Frische der Produkte aus der Welterberegion Wartburg Hainich zu erleben, empfiehlt sich ein Besuch bei den lokalen Produzenten und Erzeugern. Hier können Sie nicht nur direkt einkaufen, sondern auch individuelle Beratung genießen und wertvolle Tipps zur Region erhalten. Die Vielfalt der Produkte spiegelt die abwechslungsreiche Landschaft wider und lädt dazu ein, sie zu entdecken.



TOM'S FARM

Im idyllischen Dorf Großwelsbach liegt Tom's Farm, ein kleiner Familienbetrieb mit Alpakawanderungen und Events für private Feiern. Neben regionalem Obst und Gemüse aus eigenem Anbau, das in Gemüseboxen geliefert wird, bietet der Hof auch Honigspezialitäten aus der hauseigenen Imkerei an.

Kontakt

Tom's Farm | 99947 Bad Langensalza
GPS Koordinaten: 51.16621, 10.63271

☎ (01 60) 42 69 47 9
🌐 www.tomsfarm.de
✉ tomsfarmpost@gmail.com



HANF INDUSTRIES GMBH

Die Hanf Industries GmbH ist eine kleine Biomanufaktur, die sich speziell auf die Lebensmittelproduktion aus Hanfsamen spezialisiert hat. Die mittlerweile Breite Produktpalette wird regional produziert, hat zwar keine berauschende Wirkung, ist aber dennoch gesundheitsfördernd.

Kontakt

Hanf Industries GmbH
Am Schlossberg 1 | 99947 Bad Langensalza OT Thamsbrück

☎ (03 60 3) 84 04 49
🌐 www.hainichhanf.de
✉ info@hanf-industries.de





ZUCKER & ZIMT – EIS- UND SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Bei der Eis- und Schokoladenmanufaktur am Eisenacher Marktplatz gibt es zur warmen Jahreszeit bestes Eis aus eigener Herstellung in selbst gebackenen Waffeln. Im Herbst wechselt das Angebot zu Pralinen & Schokoladen von bester Qualität.

Kontakt

Zucker & Zimt – Eis- und Schokoladenmanufaktur | Markt 2 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 86 14 29 8

🌐 www.zucker-und-zimt.de

✉ eisenach@zucker-und-zimt.de



ZUCKER & ZIMT – KONDITOREI UND TORTENWERKSTATT

Die gemütliche Konditorei direkt am historischen Nikolaitor ist ein Paradies für Naschkatzen. Hier finden Sie eine ausgefallene Produktpalette an Tortenkombinationen, Cupcakes, Bio-Tartes und Quiches. Der Fokus der Bäckerei liegt auf der Verwendung von regionalen und biologischen Zutaten.

Kontakt

Zucker & Zimt Konditorei und Tortenwerkstatt
Bahnhofstr. 7 | 99817 Eisenach



☎ (03 69 1) 20 08 23 0

🌐 www.zucker-und-zimt.de

✉ konditorei@zucker-und-zimt.de



NABIO & REICHENHOF

Nabio und Reichenhof sind Marken der NABA Feinkost GmbH. Das Familienunternehmen stellt Bio-Produkte wie Aufstriche, Fertiggerichte und Saucen her, die schnell gehen und trotzdem wunderbar schmecken. Neben den eigenen Marken produziert das Unternehmen für viele Handelsmarken.

Kontakt

NABA Feinkost GmbH | 99100 Gierstädt
GPS Koordinaten: 51.0465, 10.82834



☎ (03 62 06) 25 30

🌐 www.naba.de

✉ info@naba.de



EIN STÜCK WELTERBEREGION FÜR ZUHAUSE

In unserem Online-Shop finden Sie alles rund um die faszinierende Welterberregion Wartburg Hainich! Entdecken Sie eine große Auswahl an regionalen Produkten, Souvenirs und einzigartigen Geschenkideen. Stöbern Sie in Informationsmaterialien, Karten und Büchern, die Inspiration für Zuhause oder Ihre nächste Reise bieten. Ob als Erinnerung an Ihren Besuch oder als besonderes Mitbringsel – hier ist für jeden etwas dabei. Lassen Sie sich von unserer Vielfalt begeistern und holen Sie sich ein Stück Welterbe direkt nach Hause.



Mehr auf:
www.shop-welterbe.de



HOFKÄSEREI BURGMÜHLE

Inmitten einer idyllischen Auenlandschaft liegt die Burgmühle. Seit 1997 wird hier Käse in handwerklicher Tradition aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt. Um die Ursprünglichkeit der Milch zu bewahren, wird diese ausschließlich als Rohmilch verwendet.

Kontakt

Hofkäserei Burgmühle

Zur Burgmühle 1 | 99869 Nesselal OT Haina

☎ (03 62 54) 78 02 4

🌐 www.hofkaeserei-haina.de

✉ mail@hofkaeserei-haina.de



APFELIEBE

Auf dem Hof von ApfelLiebe kultiviert die Familie Fett 16 verschiedene Apfelsorten, darunter seltene, alte Sorten, innovative Neuzüchtungen und sogar spezielle Allergieäpfel. Ein Highlight sind die hochwertigen Destillate aus der Cammerforster Brennmanufaktur – ein Muss für jeden Genießer.

Kontakt

ApfelLiebe

Eichsfelder Str. 16 | 99986 Kammerforst

☎ (01 72) 31 98 09 4

🌐 www.apfeliebe.de

✉ info@apfeliebe.de



REGIOMATEN

Landwirtschaft Körner – Dammstraße 22, 99998 Körner

WURST, EIER

Regiomat Wenigenlupnitz – Plan, 99820 Wenigenlupnitz,

Agrargenossenschaft Wenigenlupnitz e.G. – EIER

Regiomat Biolandhof Werragut – Auer Str. 38, 37269 Eschwege

EIER, HONIG, WURST, KARTOFFELN

Regiomat Blauer Schrank – Bahnhofstraße 46, 99830 Treffurt

MARMELADEN, NUDELN, EIER

Regiomat auf dem Gelände der Agrargenossenschaft – Katharinen-

berger Str. 4 99988 Diedorf – EIER, KARTOFFELN, FLEISCH, WURST

Mit dem Regiomat rund um die Uhr frische Produkte aus der Region und direkt vom Erzeuger kaufen.

MILCHTANKSTELLEN

Körner Milchtankstelle – Dammstraße 22, 99998 Körner

Landwirtschaft Körner GmbH & Co. Betriebs. KG

Milchtankstelle Gamstädt – Ermstedter Str., 99192 Gamstädt

Agrar GmbH Gamstädt

Thiele's Milchtankstelle – Wehretalstraße 8, 37269 Eschwege

Thiele

Milchtankstelle auf dem Gelände der Agrargenossenschaft Diedorf

Katharinenberger Str. 4, 99988 Katharinenberg

Mit den Milchtankstellen rund um die Uhr frische Milch aus der Region kaufen und das direkt vom Bauern.



Unsere Tourist-Informationen halten eine Vielzahl an regionalen Produkten bereit. Schauen Sie gern einmal vorbei.

BAD LANGENSALZA

Bei der Marktkirche 11,
99947 Bad Langensalza

☎ (036 03) 83 44 24
✉ touristinfo@badlangensalza.de
🌐 www.badlangensalza.de

EISENACH

Markt 24,
99817 Eisenach

☎ (036 91) 79 23 0
✉ info@eisenach.info
🌐 www.eisenach.info

MIHLA

Marktstraße 18,
99831 Amt Creuzburg OT Mihla

☎ (036 924) 48 98 30
✉ tourismus@vg-hainich-werratal.de
🌐 www.vg-hainich-werratal.de

BAD TENNSTEDT

Kurstraße 10,
99955 Bad Tennstedt

☎ (03 60 41) 57 07 6
✉ touristinformation@badtennstedt.de
🌐 www.badtennstedt.de

ESCHWEGE

Obermarkt 8,
37269 Eschwege

☎ (05 65 1) 80 71 11
✉ info@stadtwerke-eschwege.de
🌐 www.werratal-tourismus.de

MÜHLHAUSEN

Ratsstraße 20,
99974 Mühlhausen

☎ (036 01) 40 47 70
✉ service@touristinfo-muehlhausen.de
🌐 www.tourismus-muehlhausen.de

CREUZBURG

Auf der Burg Creuzburg,
99831 Amt Creuzburg

☎ (03 69 26) 98 04 7
✉ tourismus@creuzburg.de
🌐 www.amt-creuzburg.de

GOTHA

Hauptmarkt 40,
99867 Gotha

☎ (036 21) 51 04 50
✉ tourist-info@gotha-adelt.de
🌐 www.gotha-adelt.de

TREFFURT

Puschkinstraße 3,
99830 Treffurt

☎ (036 923) 51 54 2
✉ info@treffurt.de
🌐 www.treffurt.de

Die RegioApp

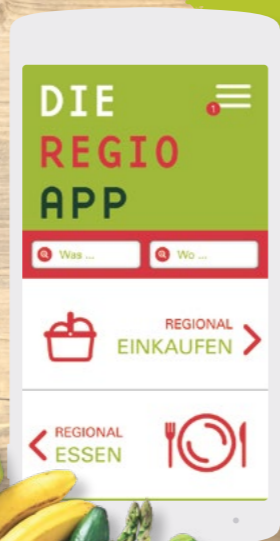
Regional einkaufen, regional essen

Du legst Wert auf Frische, Qualität, faire Bedingungen und Transparenz bei der Herstellung Deiner Lebensmittel, Zierpflanzen und Blumen und auf die Nähe zu Deinem Wohnort ohne lange Transportwege?

Dann ist die RegioApp genau das Richtige für Dich!

Alles auf einen Blick:

- Umkreissuche nach regionalem Essen
- Treffer nach Produktkategorien
- Öffnungszeiten
- Anzeige Bioverbandssiegel
- Die Menschen hinter den Produkten



All unsere Betriebe aus der Broschüre, finden Sie auch in der App.

Lade die RegioApp kostenlos herunter



für Android



für iOS



HERAUSGEBER



Welterbergregion Wartburg Hainich e.V.
Lange Straße 3/4, 99947 Bad Langensalza

Telefon: (0 36 03) 1 23 29 62
www.kultur-liebt-natur.de
info@welterbe-wartburg-hainich.de

GESTALTUNG

Werbeagentur ideenwert | www.ideenwert.de

DRUCK

Druckhaus Gera GmbH | www.druckhaus-gera.de

AUSGABE

2024 | Redaktionsstand November 2024

BILDNACHWEIS

Titel: Tino Sieland
Anna-Lena Thamm / bbsMEDIEN (S. 4); Carolin Stelley (S. 5, 12); Jens Fischer (S. 23); Kerstin Becker (S. 23); Landwirtschaft Körner (S.33); Stefan Seelig (S. 36); Tino Sieland (S. 3, 4, 5, 6, 10, 16, 20, 30, 33, 39, 40); Tobias Kromke (S. 35)

Gefördert durch



 welterberregionwartburghainich

 Welterberregion Wartburg Hainich

 Welterberregion Wartburg Hainich

