



# Omas Küche- Wochen

19.04. bis 05.05.2024

Noch mehr Veranstaltungen gibt's auf  
[www.leckermyk.de](http://www.leckermyk.de)

lecker  
MYK   
REGIONALE GENÜSSE

# leckerMYK – Regionale Genüsse im Landkreis Mayen-Koblenz

Sie würden viel lieber auf Produkte der Region zurückgreifen, statt im üblichen Supermarkt einzukaufen? Oder Sie wollen die regionalen Genüsse des Landkreises Mayen-Koblenz kennenlernen?

Dann sind Sie bei leckerMYK genau richtig!

Ob Lebensmittel, Wein oder gastronomisches Angebot – auf [www.leckerMYK.de](http://www.leckerMYK.de) können Sie zahlreiche regionale Anbieter finden und ganz einfach die Vielfalt an lokalen Produkten kennenlernen.



Genießen Sie Gerichte mit Produkten aus der Region.



Kosten Sie edle Tropfen bei den Weingütern an Rhein und Mosel.



Freuen Sie sich auf heimische Produkte und saisonale Lebensmittel.

## „leckerMYK Omas Küche Wochen“ vom 19.04. bis 05.05.2024

Vom 19. April bis 05. Mai finden die „leckerMYK Omas Küche Wochen“ im Rahmen der Initiative „leckerMYK – Regionale Genüsse im Landkreis Mayen-Koblenz“ statt. Omas Küche ist ein Ort der Gemütlichkeit und Tradition. Hier duftet es nach frisch gebackenem Brot, würzigen Suppen und köstlichen Kuchen. In Omas Küche wird noch Wert auf traditionelle Zubereitung gelegt und regionale Produkte sind das A und O. Freuen Sie sich auf unsere „leckerMYK Gastgeber“, die in diesen Wochen Gerichte aus Omas Kochbuch aufleben lassen. Ob originalgetreu oder neu interpretiert, die Speisen versprechen ein genussvolles Erlebnis voller Aromen und Erinnerungen. Erleben Sie zudem informative Kochkurse, genussvolle Weinproben oder gemütliche Lesungen rund um das Thema Omas Küche.



## Unsere „leckerMYK Omas Küche Wochen“ – Ihre Gastgeber

Vom 19. April bis 05. Mai laden 16 unserer „leckerMYK-Gastgeber“ zu einer kulinarischen Zeitreise ein. Entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Küche und genießen Sie Gerichte, die es schon zu Omas Zeiten gab – neu interpretiert und mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet. Probieren Sie Klassiker wie Döppekooche, Rouladen oder Kuchen aus Omas Rezeptebuch. Nehmen Sie teil und erleben Sie eine genussvolle Reise in die Vergangenheit!

### Parkhotel „Am Schänzchen“

Konrad-Adenauer-Allee 1, 56626 Andernach  
Tel.: 02632 – 920 500 · info@parkhotel-andernach.de  
www.parkhotel-andernach.de

### Eifelhotel Fuchs

Hauptstraße 27, 56729 Boos  
Tel.: 02656 – 541 · info@eifelhotel-fuchs.de  
www.eifelhotel-fuchs.de

### Landhaus Eifelschenke

Hauptstraße 9, 56729 Arft  
Tel.: 0160-4315559 · info@eifelschenke.de  
www.eifelschenke.de

### Historische Mühle Vogelsang

Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach  
Tel.: 02605 – 1437 · info@muehle-vogelsang.de  
www.muehle-vogelsang.de

### Hotel Pistono

Hauptstraße 30, 56332 Dieblich  
Tel.: 02607 – 218 · info@hotelpistono.de  
www.hotelpistono.de

### Landhaus Halferschenke

Hauptstraße 63, 56332 Dieblich  
Tel.: 02607 – 7499154 · info@halferschenke-dieblich.de  
www.halferschenke-dieblich.de

### Wacholderhütte

Neuer Weg 16, 56729 Langscheid  
Tel.: 02655 – 15 77 · info@wacholderhuette.de  
www.wacholderhuette.de

### Restaurant Zur Linde

Bachstraße 12, 56218 Mülheim-Kärlich  
Tel.: 02630 – 4130 · restaurant@zurlinde.info  
www.zurlinde.info

### Löffels Landhaus

Obertorstraße 42, 56294 Münstermaifeld  
Tel.: 02605-953773 · info@loeffelslandhaus.de  
www.loeffelslandhaus.de

### Alter Bahnhof Ochtendung

Bahnhofstraße 88, 56299 Ochtendung  
Tel.: 02625-9599240  
info@alterbahnhof-ochtendung.de  
www.alterbahnhof-ochtendung.de

### Alter Bahnhof Polch

Am Bahnhof 5, 56751 Polch  
Tel.: 02654 – 9692240 · info@alter-bahnhof-polch.de  
www.alter-bahnhof-polch.de

### AKZENT Hotel Roter Ochse

Hochstraße 27, 56321 Rhens  
Tel.: 02628 – 22 21 · info@roter-ochse.de  
www.roter-ochse.de

### Restaurant Vulkan Waldfrieden

Am Laacher See (L113), 56653 Wassenach  
Tel.: 02636-80960 · info@vulkan-waldfrieden.de  
www.vulkan-waldfrieden.de

### Hotel „Zur Post“

Mayener Straße 26, 56753 Welling  
Tel.: 02654 – 63 11 · info@hotelzurpost-welling.de  
www.hotelzurpost-welling.de

### GG – Restaurant und Vinothek

Herrenstraße 6, 56333 Winningen  
Tel.: 02606 – 4446021 · gg@riesling-erleben.de  
www.riesling-erleben.de

### Klein´s Fronhof

Fronstraße 2, 56333 Winningen  
Tel.: 02606 – 435 · info@fronhof-stuben.de  
www.fronhof-stuben.de



# Veranstaltungen & Termine

Bei den Veranstaltungen und Aktionen in diesen Wochen werden Erinnerungen an vergangene Zeiten kulinarisch geweckt. Längst vergessene Gerichte stehen auf dem Speiseplan und werden mit großartigen Events kombiniert. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Angebot, das weit über das Essen hinausgeht. E-Bike-Touren, Essig-Seminare, historische Stadtführungen, Weinerlebnisswanderungen, Planwagenfahrten, Märchennachmittage und Kochkurse bieten Unterhaltung und Genuss für jeden Geschmack.



## Von der Ernte zum Teller: Eine kulinarische Reise durch die „Essbare Stadt“ und Omas Küche

19. April  
17:00 Uhr

Entdecken und erleben Sie die „Essbare Stadt“ Andernach. Dieses besondere Projekt für urbane Landwirtschaft begann im Jahr 2010 und verwandelt seitdem öffentliche Flächen in Gärten, in denen Gemüse, Obst und Kräuter angebaut und anschließend von jedem gepflückt werden können. Kommen Sie mit auf eine Tour und erfahren Sie mehr über das Konzept des Urban Gardening! Kulinarisch erwartet Sie im Anschluss ein Überraschungsmenü (auch vegetarisch möglich) im Parkhotel „Am Schänzchen“.



Tourist-Information Andernach, Hochstraße 80 /  
Stadthausgalerie, 56626 Andernach



2,5 Stunden



29,90 € p.P. (exkl. Getränke)



Tourist-Info Andernach: hahn@andernach.net  
Tel.: 02632-987948-35

## Kulinarische Naturexkursion - Wacholderheiden erleben und genießen

20. April  
15:30 Uhr

Auf dieser Naturexkursion erfahren Sie mehr über das Thema Wacholderheiden. Zum Start erwartet Sie im „Landhaus Eifelschenke“ ein deftiger Begrüßungshappen. Gestärkt geht es mit der „Wacholderwacht Osteifel“ in das NSG Wacholderheide rund um Arft. Entstehung und historische Arbeitsweisen, Flora und Fauna sowie der schätzenswerte Blick für diese Kulturlandschaft sind Thema auf der 2-stündigen Wanderung. Nach 6 km wartet im Landhaus ein kräftigendes warmes Abendessen nach einem Rezept aus Omas Kochbuch auf Sie.



Landhaus Eifelschenke,  
Hauptstraße 9, 56729 Arft



4 Stunden



43,50 € p.P. (exkl. Getränke)



Landhaus Eifelschenke: info@eifelschenke.de  
Tel.: 0160-4315559

## Oma isst ganz schön sauer

20. April  
18:00 Uhr

In Omas Küche gab es viele Gerichte, in denen Säure enthalten war. Oma wusste, wie man Produkte lange haltbar macht. Mit einem Schwenk durch die Geschichte der Fermentation und der Essigherstellung erzählt Ihnen Bernd Hoffmann von der „Essigmanufaktur Hoffmann“ wie es dazu kam. Freuen Sie sich im Anschluss auf traditionelle Gerichte aus der Gewinner Winzerküche als 3-Gänge-Menü von dem „Restaurant Brunnenklause“.



Restaurant Brunnenklause,  
Bachstraße 6, 56333 Winingen



2 Stunden



42,50 € p.P. (exkl. Getränke)



Brunnenklause: brunnen-klause@web.de  
Tel.: 02606-499

## E-Bike Tour für Freunde schöner Aussichten & Ansichten

21. April  
10:00 Uhr

Eine traumhafte Tour mit dem E-Bike, die Maifeld und Mosel verbindet! Begleitet wird das Ganze von Karlo Langenfeld – mit einigen Wettkampftiteln im Gepäck! Los geht es in Welling im „Hotel Zur Post“ mit einem leckeren Smoothie. Frisch gestärkt radeln Sie dann auf der 60 Kilometer langen Strecke quer über das Maifeld, durch das Schrupftal an die Mosel und wieder zurück. Bei Dreckenach erwartet Sie ein leckeres Picknick, bevor es über den Maifeld-Radweg wieder nach Welling geht. Bei einem köstlichen Abendessen zum Thema Omas Küche kann der Tag ausklingen.



Hotel „Zur Post“,  
Mayener Straße 26, 56753 Welling



9 Stunden



62,90 € p.P. (exkl. Getränke)



Tourist-Info Maifeld: [touristik@maifeld.de](mailto:touristik@maifeld.de)  
Tel.: 02605-9615026



## Kulinarische Zeitreise Münstermaifeld

26. April  
17:00 Uhr

Erleben Sie in Münstermaifeld die Zeit des deutschen Wirtschaftswunders der 50er und 60er Jahre. Entdecken Sie im Heimat- und Erlebnismuseum die Welt unserer Großeltern. Staunen Sie in der alten Sattlerei, dem Damen-Hutladen oder in einem der vielen weiteren Läden aus der Nachkriegszeit. Nach den Geschichten zu den über 20.000 Exponaten, dürfen Sie im anschließenden Stadtrundgang noch Anekdoten zu Münstermaifeld lauschen. In „Löffels Landhaus“ erwartet Sie schließlich ein 3-Gänge-Menü mit vielen Spezialitäten aus dieser Zeit.



Heimat- und Erlebnismuseum,  
Münsterplatz 4, 56294 Münstermaifeld



3,5 Stunden



52 € p.P. (exkl. Getränke)



Tourist-Info Maifeld: [touristik@maifeld.de](mailto:touristik@maifeld.de)  
Tel.: 02605-9615026

## Backes & Wein - traditionelles Brot- Backen mit Ausflug in die Weinberge

27. April  
16:00 Uhr

Gleich zu Beginn erwartet Sie ein Stück Kuchen nach Omas Rezeptur. Der Backes ist vorgeheizt und Sie sind dabei, wenn die Brote in den Steinofen gehen. Während der Backzeit startet die Planwagentour durch das Schumpftal und die Weinberge in Hatzenport. Dort zeigen wir Ihnen, wie wir die Reben vorbereitet haben, welche Arbeiten anstehen und wo schon unsere Vorfahren die Hänge bewirtschafteten. Im Weingut gibt es Omas Kartoffelsalat und natürlich das frisch gebackene Backes-Brot mit verschiedenen Aufstrichen.



Weingut -1869- Brunnenhof,  
Moselstraße 58, 56332 Hatzenport



3,5 Stunden



34 € p.P. (inkl. Essen/Getränke am Abend exkl.)



service@brunnenhof-hatzenport.de  
Tel.: 02605-952485

## Kräuterwanderung auf Omas Spuren

28. April  
15:00 Uhr

Erwandern Sie gemeinsam mit Kräuterexpertin Claudia Janetzki-Mittmann die Wildkräuterwelt im Brodenbacher Tal. Die kleine Wanderung von ca. 3 km führt Sie von der „Historischen Mühle Vogelsang“ entlang des Mühlbaches. Erfahren Sie Spannendes über die Vielfältigkeit unserer heimischen Flora und setzen Sie sich mit den Kräutern und ihrer Geschichte auseinander. In der „Historischen Mühle Vogelsang“ dürfen Sie sich zum Abschluss auf ein leckeres Essen aus Omas Küche freuen.



Historische Mühle Vogelsang,  
Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach



3,5 Stunden



40 € p.P. (exkl. Getränke)



info@muehle-vogelsang.de  
Tel.: 02605-1437



## Wanderung auf den Spuren meines Großvaters

01. Mai  
11:00 Uhr

Ein Arbeitstag im Weinberg in den 1950er Jahren im Leben von Josef Dötsch. Mit einem Glas Winzersekt und Butterbrot von „Oma Gertrud“ beginnt die Veranstaltung. Anschließend wandern wir in Etappen über den Koberner Kreuzweg zum Aussichtspunkt oberhalb des Ortes Kobern. Am Weinberg „Dötsche Eschenberg“ wird ein „Winzer-Mittagessen“ (Sauerkraut mit Kartoffelstampf und Kassler) mit Weinbegleitung und Wasser gebracht. Als süße Nachspeise gibt es ein Stück von Omas Streuselkuchen. Nach dem Stop geht es, vorbei am Guidoborn (saure Quelle), zurück zum Weingut.



Weingut DötschHaupt,  
Lennigstraße 38, 56330 Kobern-Gondorf



4 Stunden



35 € p.P.



Weingut DötschHaupt  
info@weingut-doetsch.de  
Tel.: 02607-8497



## Futtern wie bei Muttern mit Weinverkostung

02. Mai  
18:00 Uhr

Der Abend im „AKZENT Hotel Roter Ochse“ startet mit einer 4er-Weinprobe (inkl. 1 Sekt) des „Weinguts Volk“. Die Weine, aus den vollreifen Trauben der sonnenverwöhnten Weinberge im Bopparder Hamm, gehören zu den besten in Rheinland-Pfalz. Freuen Sie sich im Anschluss auf das „Futtern wie bei Muttern-Bufferet“ von Werner Kochhäuser. Im Mittelpunkt stehen hausgemachte Gerichte mit regionalen Zutaten, die an die Kochkünste der Großmutter erinnern.



AKZENT Hotel Roter Ochse,  
Hochstraße 27, 56321 Rhens



3 Stunden



36 € p.P. (exkl. Getränke beim Buffet)



info@roter-ochse.de  
Tel.: 02628-2221

## Kochkurs: „Omas Küche“ – Alte Rezepte neu entdeckt!

03. Mai  
18:00 Uhr

Die Landfrauen laden Sie herzlich auf eine kulinarische Zeitreise in die Vergangenheit ein. Gemeinsam mit Kursleiterin Helga Wendel zaubern Sie Lieblingsgerichte Ihrer Kindheit und Jugend. Freuen Sie sich auf Nachtisch-Klassiker, wie den Kirschenmichel oder den Kalten Hund. Natürlich dürfen in dieser Retro-Küche auch der Toast Hawaii und der Sonntagsbraten nicht fehlen. Nützliche Rezepte in Sachen Gesundheit wie der Petersilien-Honigwein oder selbst gemachtes Schmalz stehen ebenso auf dem Programm.



Katholische Familienbildungsstätte,  
Bäckerstraße 12, 56727 Mayen



3,5 Stunden



30 € p.P. (für Mitglieder der Landfrauen 27 € p.P.)



Kerstin Müller: info@landfrauen-myk.de  
Tel.: 02654-6972

## Weinerlebniswanderung – Auf den Spuren des Trauben naschen-den Hasen

04. Mai  
13:00 Uhr

Zu Beginn der Weinerlebniswanderung dürfen Sie als Aperitif den Weincocktail „Salut“ genießen. Anschließend erfolgt der Bustransfer zur Rabenlay und von dort geht es über den WeinWetterWeg zur Winzerhütte und Wetterstation. Erfahren Sie bei der geführten Wanderung einiges zur Tradition des Weinbaus und der Bewirtschaftung der Weinbergsterrassen – von früher bis heute. Unterwegs gibt es 4 Weinkostproben und zur Stärkung wird ein herzhafter Imbiss, ganz nach Art der Winzerleut, gereicht. Wer danach noch Hunger hat – der „Winzerhof Gietzen“ bietet am 4./5. Mai ein traditionelles Menü an, das früher anlässlich von Fest- und Familienfeiertagen gereicht wurde.



Winzerhof Gietzen,  
Moselstraße 70, 56332 Hatzenport



3 Stunden



36 € p.P (inkl. Aperitif, Weinkostproben, Imbiss, Wasser)



info@winzerhof-gietzen.de  
Tel.: 02605-952371 oder 0163-4689595





## Wandern und Genießen im Kulturpark Sayn

05. Mai  
10:00 Uhr

Passagen des Traumpfads Saynsteig und des Traum-  
pfädchens Sayner Aussichten führen zu den schönsten  
Punkten des Kulturparks Sayn. Gehen Sie mit Traum-  
pfade-Wegepatte Werner Langhals 12 Kilometer durch  
schattige Wälder auf naturnahen Pfaden und erleben  
Sie Abenteuer, Natur und Kultur. Am Römerturm dürfen  
Sie sich dann auf ein Picknick mit Leckereien aus Omas  
Küche freuen.



Schloss Sayn (Portal Saynsteig),  
56170 Bendorf-Sayn



5 Stunden



19 € p.P. (inkl. Imbiss und Getränke am  
Römerturm)



Werner Langhals  
werner.langhals@gmail.com  
Tel.: 0176-81352071

## Märchensonntag im Bioweingut Leyendecker

05. Mai  
16:00 Uhr

Märchenerzählerin Veronika Hollmann erzählt bekann-  
te und unbekannte Märchen. Märchen unterhalten und  
amüsieren, berühren, ermutigen und regen zum Nach-  
denken an. Märchen verzaubern und entführen aus  
dem Alltag. Begleitend zu den Märchen probieren wir  
eine Auswahl unserer Bio-Weine aus der Steillage von  
der Mosel. Dazu reichen wir eine leckere Winzerbrotzeit  
mit „Omas Speckkartoffelsalat“. Ein märchenhafter  
Nachmittag im „Bio-Ferienweingut“ erwartet Sie. Hört,  
lauscht und genießt...



Bio-Ferienweingut Leyendecker,  
Moselufer 11-13, 56332 Löff- Kattenes



2,5 Stunden



35 € p.P.



Bio-Ferienweingut Leyendecker  
info@weingut-leyendecker.de  
Tel.: 02605-84649





Freuen Sie sich auf eine weitere kulinarische Aktionswoche 2024. Im Herbst hat der Kürbis Saison und steht in der Zeit vom 27. September bis 13. Oktober bei den „leckerMYK Kürbiswochen“ im Vordergrund. Orange, rund und vielseitig – der Kürbis ist ein echter Allrounder.



Wirtschaftsförderungsgesellschaft  
am Mittelrhein mbH



Rhein-Mosel-Eifel-Touristik

Wirtschaftsförderungsgesellschaft am Mittelrhein mbH  
Bahnhofstraße 9, 56068 Koblenz  
Tel.: 0261 – 108 281 • [info@leckermyk.de](mailto:info@leckermyk.de)  
[www.leckermyk.de](http://www.leckermyk.de)



*Neu*

Bleiben Sie auf dem Laufenden und melden Sie sich unter [www.leckermyk.de](http://www.leckermyk.de) für unseren Newsletter an!

Die Anmeldung, Fragen zu Zahlungsmodalitäten und evtl. geforderter Mindestteilnehmeranzahl zu den Veranstaltungen erfolgen direkt beim Veranstalter. Wir bitten um Beachtung, dass alle Informationen auf externen Angaben beruhen. Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten ist ausgeschlossen. In keinem Fall wird für Schäden, die sich aus der Verwendung der Informationen ergeben, eine Haftung übernommen.

Fotos: Maria Gietzen, Klaus-Peter Kappest, Dmitrij Anton