

Johanns-Stube

Treuschs Odenwälder HeimatKüche

aus dem Besten vom Odenwald

- bodenständig und herzlich
- traditionell und modern
- handgemacht und authentisch



www.odenwald-gasthaus.de

Wir bekennen uns hier eindeutig zum Odenwald und stellen seine hervorragenden Produkte genussvoll in den Mittelpunkt. Als Mitbegründer der "Odenwald-Gasthaus"-Kooperation sehen wir es nicht als Verpflichtung, sondern als Selbstverständlichkeit, dass die dafür verwendeten Erzeugnisse aus der Region stammen.

Der Apfel spielt hier eine überragende Rolle. Unsere sortenrein ausgebauten Apfelweine - handgelesen, erntefrisch, selbstgekeltert und herbstvergoren - zeigen mit ihrem jeweils eigenen Charakter die geschmackliche Vielfalt und tragen damit zum Erhalt der alten regionalen Apfelsorten bei.

So lassen wir Sie hervorragende regionale Genüsse erleben. Hier können Sie den Odenwald wirklich schmecken - original und originell. Ganz nach Slow Food: Essen und Trinken, was man retten will!

Wir freuen uns, Sie unter dem Zeichen „Odenwald-Gasthaus“ begrüßen zu können. Unter diesem Begriff bekennen wir uns mit acht weiteren familiengeführten Gasthäusern im Odenwald zu einer kulinarisch-gastlichen Partnerschaft. Unter dem Motto „Sagenhaft...! Natürlich aus der Region“ möchten wir Ihnen Produkte aus unserem Odenwald schmackhaft und ansprechend servieren. Alle wesentlichen Zutaten für die Speisen und die Getränke stammen nachweislich aus der nahen Umgebung. Das garantiert Frische, ursprünglichen Geschmack und die Sicherheit über die Produkte, die Sie mit Recht erwarten. Woher unsere regionalen Lebensmittel stammen finden Sie einige Seiten weiter auf unserer Lieferantenliste.

Gerne informieren wir Sie über in den Lebensmitteln enthaltene Allergene. Diese sind keine Zusatzstoffe, sie sind von Natur aus Bestandteil und können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Da wir alle Speisen selbst zubereiten, können wir in diesen Fällen immer gute Alternativen anbieten.



Slow Food®
Deutschland e.V.



Wir machen mit!



prickelnde Fröchtchen

Treuschs „prickelnder Reichelsheimer“	Glas	5,30*
unser trockener Secco vom Reichelsheimer Weinapfel 2018	Flasche 0,75	24,00*
RieslingSekt 2019 Heppenheimer Schloberg Extra trocken Weingut Freiburger, Heppenheim	Glas	8,30*
SommerTraum Apfel-HolunderblütenSecco, Limone, Minze	Glas	5,50*
PriSecco Rosé- prickelnd alkoholfrei Nr. 20 - Mostbirne, Wacholder, Schlehe	Glas	6,20

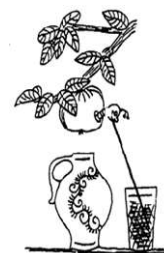
Jörg Geiger, Schwäbische Alb

Treuschs Odenwälder Fröchtchen in Sherrylaune

ApfelGerry mit Holunderblüte 	Glas 5 cl	4,90*
ApfelGerry von Borsdofer Renette mit HolunderblütenSirup		
ApfelGerry Blütenwiese 		4,90*
ApfelSherry Bohnapfel mit Odenwälder Blütenhonig		
ApfelGerry Graue Herbstrenette 2012 		5,20*
trockener mild-fruchtiger ApfelSherry		
ApfelGerry Rheinischer Bohnapfel 2014 		5,20*
trocken, fruchtig, elegante Apfelfrucht		
ApfelGerry Reichelsheimer Weinapfel 2014 		5,90*
halbtrocken, reife Sherrynote		
ApfelGerry Razebrunnen 2016 		5,20*
trocken, würzig, gehaltvoll		
ApfelPommeau XO 2000 		7,90
unser lange gereifter ApfelTrunk nach normannischer Methode		
BeerenPort XO - Dessertwein aus Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren		6,90

Fruchtige Aperitifs von Odenwälder Obstwiesen

Treuschs Apfel-Anis - der Odenwälder "Pernod"	5,90
mit Apfelsaft oder Eiswasser	
Treuschs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treuschs AperitifEssig Birne Köstliche von Charneux	4,50
Wildweibchen-Cocktail * buntes Fruchtsafttrio - alkoholfrei	4,50



hervorragend zu den
Vorspeisen passen unsere
sortenreinen Apfelweine:

- * Reichelsheimer
Weinapfel
- * Goldparmäne
- * Treusch weiß *



Zu den Hüttenthaler
Goldklümpchen
empfehlen wir unseren
Apfelwein vom
Rheinischen Bohnapfel



für vorneweg

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest 11,90
mit KräuterSchmand und KartoffelBrot als Vorspeise 9,20
der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffel-Bierteig gebacken

Treuschs Vorspeisenvariation „Vunn allem ebbes“ 12,40
Leckeres aus dem Odenwald - Landschwein, Forellen, Hüttenthaler Käse und ...

aus dem SuppenTopf

KartoffelRahmsuppe mit geräucherte Blutworscht 5,20

Odenwälder GrünkernSuppe mit GrießKlößchen 5,20

Da haben wir den Salat

SalatTeller Johannis-Stube mit Treuschs KirschEssig und WalnussÖl
mit Hüttenthaler Käse, gebeizte Lachsforelle und Odenwälder Bauernschinken¹
12,90 kleine Portion 9,90

Bunter SalatTeller der Jahreszeit 11,90
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Rodensteiner Käse“
und KräuterPesto, angemacht mit Kartoffel-ApfelVinaigrette

Treuschs vitale SalatSchüssel 11,90
verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern, Kräuter, Äpfel, Champignons,
geröstete Kerne und gekochtem Ei, mit Kartoffel-Apfelessig-Vinaigrette

bunter BeilagenSalat 4,10

Was ist denn eigentlich Grünkern?

Grünkern ist das unreif geerntete Korn des Dinkels. Der Grünkern von Jürgen Stätzler wird Anfang Juli noch unreif geerntet und über Buchenholzfeuer gedarrt. Durch diese traditionelle Verarbeitung erhält der Grünkern eine leicht rauchige Note - ein besonderes Aroma. Bei uns wird er dann frisch geschrotet und für die Suppe leicht angeröstet. Dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und aufgekocht. Die Suppe bleibt dann einige Stunden stehen, damit der Grünkern richtig quellen kann. Erst dann wird die Suppe fertig gemacht. Grünkern lässt sich aber auch für andere Gerichte verwenden. Er wird auch „badischer Reis“ genannt - klar, denn man kann ihn auch wie Reis verarbeiten.



Grünkerndarre im Freilandmuseum Gottersdorf

* = Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein hergestellt sind, enthalten Sulfite

1 = Nitritpökelsalz 2 = Gewürzgurken sind mit Süßstoff hergestellt



DIE gastronomische Kult-Veranstaltung im Odenwald!!
Seit 25 Jahren sind die zwei Wochen Ende September bis
Anfang Oktober die Zeit des kulinarischen Hochgenusses
rund um die Kartoffel. Immer wieder entstehen neue
Gerichte, werden alte aus der Schublade geholt oder
entstehen ungewöhnliche Kombinationen.
Die Kartoffel - so vielfältig - wir machen, was draus!

Die Odenwälder und ihre Kartoffel

„Die ersten Kartoffeln wurden bei uns vor einem halben Jahr-
hundert angebaut und sie waren so selten, dass man dort, wo
heute Tausende von Scheffel geerntet werden, damals nur ein
Scheffel bekam.“ ist die Aussage des Erbacher Arztes Gottfried
Ludwig Klein im Odenwaldbuch von 1754. Somit kann man feststellen,
dass innerhalb von 5 Jahrzehnten die Kartoffel im Odenwald eine
bedeutende Größenordnung als Ackerfrucht erreichte. Auf den
ertragsarmen Feldern war mit Kartoffeln eine größere Ernte zu
erzielen als mit Getreide. Somit wurde die Kartoffel zum Haupt-
nahrungsmittel. Sie waren billig, da auch der ärmste Tagelöhner sie
auf einem Stückchen Land selbst anpflanzen konnte und sie für
einen langen Winter eingelagert zur Verfügung hatte. Gerade die
ärmeren Bevölkerungsschichten entwickelten aus der Kartoffel
vielfältige, vor allem einfache und günstige Mahlzeiten.

Und was gibt es da alles:

Gequellde, Geröschde, Geschtambte, Nasse Schnitz', Salzkartoffel,
Schnitz und Schnitz, Brei, Kartoffelgemüs', Daatsche, Spitzbuwe,
Himmel un' Erd', Kartoffelpfannekuche, Dunkes, Backhauskartoffel,
Kartoffelsupp', Kartoffelsalat, Ausg'schebbte, Kartoffelkuchen,
Rohgeröschde, Kartoffelbratwurst, Kartoffelbrot, Kartoffeleintopf,
Kartoffelklöß', Überbackene Kartoffel, Kartoffelkräppel, Kartoffel-
auflauf, Kartoffelstrudel, Kartoffelroulade, Kartoffelpfanne,
Kartoffelspatzen, Kartoffelwähe, Kartoffelgulasch, Kartoffelnocken,
Balleklöß', Kartoffelkroketten, Kartoffelwaffel, Kartoffelschnecken,
Kartoffelkrapfen, Quetscheklöß', Kartoffelterrine, Kartoffelpastete,
Speckkartoffel, Kartoffel haas' und ganz, Kartoffel-Blutwursttaler,
Kartoffeleis, Rahmkartoffel, Kartoffelbirnchen, Kräuterkartoffel,
gefüllte Kartoffel, Kartoffelstroh, Kartoffeldippe, Kartoffelhörnchen,
Kartoffelwurst und ...



Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens
Mit der Gabel! -- Sei stark!
Ich will auch Butter und Salz und Quark
Oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.
Musst nicht so ängstlich dampfen.
Ich möchte dich doch noch einmal erfreuen.
Soll ich Schnittlauch über dich streun?
Oder ist dir nach Hering zumut?
Du bist ein so rührendes junges Blut. -
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
So tröste dich damit, du wundervolle
Pellka, dass du eine Edelknolle
Warst, und dass dich ein Kenner verschlingt
Joachim Ringelnatz



Zu den Kartoffelgerichten passt immer Apfelwein – ob herzhaft oder mild, ob säurebetont oder fruchtig.



alles mit Kartoffel - typisch Odenwald

Himmel un' Erd' 11,90

Kartoffelbrei und hausgemachter Apfelbrei mit gebratener Blutwurst¹ und gerösteten Zwiebeln

Odenwälder KartoffelPfännchen 10,40

Gerösche mit Hausmacher Wurst¹ und Rührei dazu gibt's eingemachte Gummern²

Treuschs KartoffelSpatzen auf RahmChampignons, mit Salat mit Äpfeln, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse

13,50 kleine Portion 11,50

KartoffelKlöß' mit geräucherter Leberwurst gefüllt

auf RahmSauerkraut 3 Klöß' 12,50 2 Klöß' 10,50

Grünkern-KartoffelKlöß' mit „Rodensteiner Käse“ gefüllt mit GemüseRagout in KräuterSoße

3 Klöß' 12,50 2 Klöß' 10,50

Forellen aus dem Odenwald

Odenwälder Regenbogenforelle aus dem ApfelweinSud

mit GemüseStreifen, dazu ButterKartoffel 20,50

Zu den Forellen harmonieren unsere etwas „schlankeren“ Apfelwein sehr gut. Probieren Sie doch mal dazu

*

* Winterprinzapfel

* Reichelsheimer Weinapfel



Treuschs LeibSpeis' - Feines aus der „Schwanen-Küche“

Die Einstimmung zum Start in den Genuss

4,90

mit unserm Gruß aus der Küche, dazu 4erlei Brot, BohnenMus, Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand.

Vorspeise und Suppen

Carpaccio von roter Beete mit marinierten Pilzen, gehobelm ZiegenGouda und Haselnuss-Vinaigrette	15,50
Bunter HerbstSalat sowie gerösteten Kernen mit hausgemachtem KirschEssig und WalnussÖl	8,90
Terrine von der Odenwälder Lachsforelle mit Honig, Pommerysenf und Jungblättersalat	17,00
LeberMousse von der Gans mit Portweingelee, Odenwälder Quitte und Knusperbrot	16,00
Krustentierrahmsuppe mit Fenchel und gebackener Hummertasche	11,50
Kraftbrühe vom Odenwälder Reh mit gebackenen RehDrops und Gemüseeinlage	10,50

Treuschs LeibSpeis'Menü in der „Johannis-Stube“

35,80 €

SellerieRahmsuppe mit Sonnenblumenkernkrapfen

Kartoffelragout vom Weiderind und Maultaschen

mit Wirsing, ShitakePilzen und Kartoffelbirnchen

gebrannte Maronencreme mit Schokoladeneis und Nusscrunch

Hauptgerichte

LachsforellenSchnitzel im Kartoffel-Kräutermantel.	32,00
auf Blattspinat mit Apfelwein-SenfSoße	als Vorspeise 17,00
Seeteufelmedaillon und Gamba gebraten auf Thymianpolenta	35,00
mit mediterranem Gemüse und SafranOrangensoße	als Vorspeise 19,00
Hochrippen-Steak vom Reichelsheimer Weiderinder mit Aromaten gebraten	36,00
mit Café de Parisbuttersoße, Bratkartoffel und VitalSalat	
Schnitzel von Odenwälder Rehkeule im Kürbiskernmantel gebraten	28,00
mit Trompetenpilzjus auf Kohlrabi und WalnussKrapfen	

Nachtsch

Schokoladen-Lebkuchenmousse unter Knusperblättern mit Gewürzäpfeln und Glühweinschaum	15,00
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchteteller	12,00
unser kleines Naschkatzen-Dessert - gebrannte Maronencreme mit Schokoladeneis und Nusscrunch	8,90

Für die Liebhaber des herzhaften Abschlusses - Regionale und internationale Käseauswahl

mit 6 Sorten Käse, Brotauswahl, Gelee und Kernen

12,00

Zum Bierbrauerschnitzel
passt natürlich am besten
unser Hausbier oder
Schmucker Meisterpils.
Oder probieren Sie mal
das
Odenwälder Hell von
Bio-Malz und -Hopfen



von Odenwälder Wuzz, Rind und Wild

Bierbrauerschnitzel auf Bier-ZwiebelSoße 15,90
das Schnitzel ist mit Biertreber paniert kleine Portion 13,90
und in Hüttenthaler Butter gebraten
dazu gibt's geschmelzte Kartoffelspatzen und Salatteller

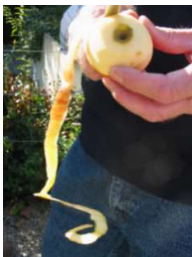
Odenwälder Kelterer-Steak 16,90
mit KartoffelBirnchen und Salat kleine Portion 14,90
Schweinerückensteak mit Äpfel und frischen Champignons in ApfelweinSoße*

Odenwälder ButterSchnitzel 14,90
mit gebackenen KartoffelSchnitz' und Salat kleine Portion 12,90
mit Kochkäse 3,00

gekochtes WurzelFleisch vom Odenwälder WeideRind
mit KräuterSchmand, ButterKartoffel und Salat 18,80

Bierbrauers HackfleischPfanne mit Bratkartoffel 11,80
mit Wirsing und Hausbier geschmort, dazu KräuterSchmand

Zum Kelterersteak empfehlen wir einen kräftigen Apfelwein:
Rheinischer Bohnapfel, oder Boskoop oder probieren Sie unseren
„Treusch weiß“, Armin Treuschs spezielle JahrgangsCuvée



vom Odenwälder Federvieh

Odenwälder BackHähnchen im KnusperMantel 17,80
- vom Georgenhausener BauernGockel
dazu KartoffelSalat mit Käuter und SenfSchmand

DinkelNudel und PutenbrustStreifen in Apfelwein-Kochkäs'Soße
mit Champignons und GemüseWürfelchen 15,90

Unsere Lieferanten aus dem Odenwald

Molkerei Hüttenthal, Familie Kohlhage Mossautal-Hüttenthal	Butter, Sahne, Joghurt, Quark, Handkäse, sowie verschiedene Kuh- und Ziegenmilchkäse
Forellenzucht Burkard-Heilmann, Mossautal-Hüttenthal	Bachforelle, Lachsforelle, Bachsaibling – frisch und geräuchert, Forellenkaviar
Forellenteichanlage Matthias Bartmann, Finkenbach	Bachforelle, Lachsforelle, Bachsaibling, Stör, Forellenbarsch – frisch und geräuchert
Herrnmühle, Reichelsheim	verschiedene Mehlsorten, Grünkern, Dinkel, Körner, Nudeln, Cerealien, Nüsse
Metzgerei Ulrich Sauer, Reichelsheim-Gumpen	Schwein, Rind, Innereien, Hausmacher Wurst und Schinken
Odenwälder Metzgerei, Fränkisch-Crumbach	Schwein, Rind, Kalb, Innereien, Wurst
Schäferei Wüstenhagen & Pollmann, Beerfelden	Weidelamm
aus verschiedenen Odenwälder Revieren u. a. Reichelsheim, Breuberg, Waldmichelbach, Beerfelden	Reh, Wildschwein, Wildhasen, Hirsch, Wildkaninchen
Geflügelhof Strauß, Reinheim-Georgenhausen	Eier, Gänse, Hähnchen, Enten, Puten
Willi Arras, Reichelsheim – Laudenu	Täubchen, Hähnchen, Wachteleier Äpfel, Birnen
Gemüsehandel Bickelhaupt, Reichelsheim	Salat, Gemüse und Kräuter vom Markt
Naturland Röderhof, Heppenheim-Ober Hambach	aus ökol. Produktion Kartoffel
Weberhof, Groß-Umstadt	Champignons
Lebkuchenbäckerei Willi Baumann, Reichelsheim-Beerfurth	Odenwälder Lebkuchen
Hardthof-Eis, Armin Arras, Reichelsheim/Unter-Ostern	frisches Eis aus Odenwälder Milch
Jürgen Stätzler, Rosenberg-Sindolsheim	Bio-Grünkern
Bäckerei Keil, Reichelsheim	Kartoffel-, Walnuss-, Weiß-, Roggenbrot
Bäckerei Horn, Fränkisch-Crumbach	Verschiedene Brotsorten
Caffe des Amis, Michelstadt	Kaffee, Espresso
Brauerei Schmucker	Biertreber
Kochkäserei Rettig, Fürth-Lörzenbach	Kochkäse
Familie Weidmann, Reichelsheim	Äpfel, Walnüsse, Beeren
Erdbeerhof Münch, Groß-Umstadt	Spargel, Erdbeeren
aus eigener Erzeugung	Kräuter, Obst, außergewöhnliche Gemüsesorten Apfelwein, Apfelessig und vieles mehr

Nur ganz wenige unserer Gerichte werden mit Zusatzstoffen hergestellt.

1 = Odenwälder Bauernschinken und Hausmacher Wurst sind zum Teil mit Nitritpökelsalz hergestellt

2 = Gummern/Gewürzgurken sind mit Süßstoff hergestellt

* = alle Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein hergestellt sind, enthalten Sulfite



Der Odenwälder Lebkuchen – eine sehr alte Tradition lebt

Das Lebkuchenbacken hat im Odenwald eine jahrhundertealte Tradition. Die erste gewerbliche und heute noch aktive Lebkuchenbäckerei ist in Beerfurth die Familie Baumann. In einer über die Zeit fast unveränderte Backstube wird hier der echte Odenwälder Lebkuchen gebacken. Die Zutaten sind Mehl, Honig und die geheime Gewürzmischung sowie Hirschhornsalz als Treibmittel. Ein zweiter Betrieb in Beerfurth, Eberhardt – Back- und Schokoladenwaren, stellt neben Lebkuchen und Weihnachtsgebäck auch Nikoläuse und Osterhasen aus eigener Schokoladen-Produktion her.

Das typischste Getränk zur Odenwälder Vesper ist der Apfelwein. Herzhaft, herb und kräftig soll er sein: unser Hausschoppe, Rheinischer Bohnapfel, Reichelsheimer Weinapfel oder Winterprinzapfel



Herzhaftes zum Vespern

Der Odenwälder Schlemmer-Teller 12,90

mit dem Besten aus unserer Region: Hausmacher¹, Bauernschinken¹, Odenwälder Käse³, Leckerer Forelle und Geflügel und mit Gummern², Kartoffelbrot und Butter

Hüttenthaler Handkäs' mit ApfelMusik 8,90

Die Apfelmusik besteht aus Zwiebel- und Apfelwürfel, unserem Apfelessig, einem Schuss Walnussöl und Walnüssen, Kartoffelbrot und Butter

Odenwälder Kochkäse³ aus Hüttenthaler Schichtkäse 8,40 mit Kartoffelbrot und Butter plus 1,60 ... und mit ApfelMusik*



'was Süßes für hinnerher

hausgemachtes Kürbiskern-KartoffelEis 7,90 auf marinierten Waldbeeren Naschkatzenportion 4,90

Frisch gebackene Honig-Zimt-KartoffelWaffel 7,90 mit hausgemachtem ApfelBrei und HardthofEis Vanille

Hardthofeis Haselnuss mit unserem Nusslikör 7,90 Naschkatzenportion 4,90

Hardthofeis Schokolade mit Eierlikör* 7,40 und gerösteten Walnüssen Naschkatzenportion 4,90

Odenwälder ApfelEisbecher 7,40 HardthofEis Vanille und Haselnuss Naschkatzenportion 4,90 mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne

WildweibchenBecher 7,90 HardthofEis Vanille und Erdbeer Naschkatzenportion 4,90 mit Waldbeeren und Schlagsahne

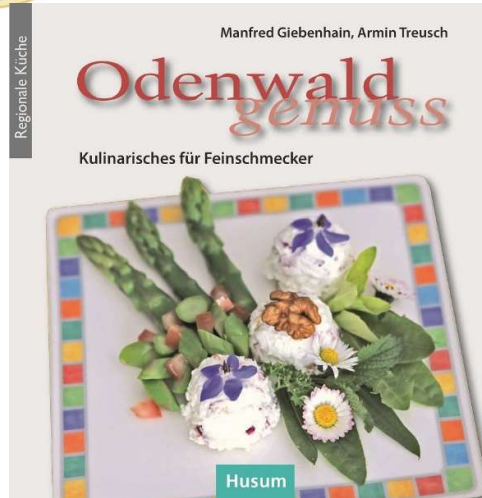
oder wählen Sie einfach selbst

HardthofEis - Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer

unsere hausgemachten Fruchtsorbets - nach Tagesangebot

2 Bällchen	3,60	mit Schlagsahne	4,20
3 Bällchen	5,00	mit Schlagsahne	5,40

Das neue Odenwald- Kochbuch



Am Wochenende mal flugs in den Odenwald fahren, dort Handkäs' mit Musik oder hausgemachten Kochkäse essen. Ebenso auf dem Teller liegen ausladend große Scheiben frisch duftendes Bauernbrot und als Getränk kommt nur „ein Schoppe“ in Frage. Vorher oder anschließend raus in die Natur: Vogelgezwitscher statt Fluglärm, Wanderschuhe statt Pumps, Rucksack anstelle von Handtasche, und schon kann es losgehen, um den Odenwald zu genießen. Dieses Kochbuch bringt den Odenwald und seine Genüsse zu Ihnen nach Hause. Der Odenwald-Experte Manfred Giebenhain und der mehrfach ausgezeichnete Chef de cuisine Armin Treusch zeigen, wie enorm der Fundus von regionalen Rezepten und Zutaten von Odenwälder Ackern und Gärten ist. Ergänzt werden die Gerichte durch kurze Beschreibungen ihrer Hintergründe und ihres Regionalbezugs oder durch allgemein Wissenswertes.

Auf den ersten Blick mag der Odenwald sich nicht besonders von anderen Mittelgebirgen unterscheiden. Doch weit gefehlt: Die walddreiche Hügellandschaft zwischen den Ballungsräumen Rhein-Main und Rhein-Neckar gehört nicht rein zufällig dem Global Network of Geoparks der UNESCO an. Maßgeblich verantwortlich dafür gemacht werden die weltbekannt gewordenen Funde der Grube Messel: beeindruckende Zeugen aus 500 Millionen Jahre Erdgeschichte. Der Odenwald überzeugt aber auch durch seine abwechslungsreiche Landschaft, sein mildes Klima und seinen Reichtum an kulturhistorischen Zeugnissen.

Dieses Büchlein bietet mehr als einen Streifzug durch die Odenwälder Küche und hält so einige Überraschungen parat. Das Buch kostet 9,95 Euro und ist bei „Treuschs“ sowie im Buchhandel und bei verschiedenen Direktvermarktern und Produzenten erhältlich.

Das Odenwald-Kochbuch von Armin Treusch

Dieses Buch ist leider mittlerweile vergriffen, nur noch im Antiquariat zu finden



Der Odenwald, zwischen, Rhein, Main und Neckar, steht für eine sehr abwechslungsreiche Landschaft, gesunde, bäuerliche Produkte und eine schmackhafte und ehrliche Küche. Bewohner und Gäste wissen das zu schätzen. Bewahrt und gefördert wird die typische Odenwälder Küche nicht nur im Kleinen: Küchenprofis zeigen Flagge und bitten als „Odenwald-Gasthaus“ Feinschmecker und Urlauber zu Tisch.

Die Odenwälder Küche profitiert insbesondere von der Qualität der regionalen Produkte. Die Fülle der Erzeugnisse aus dem Odenwald macht es leicht, die heimische Küche durch die verschiedenen Jahreszeiten hindurch abwechslungsreich und trotzdem frisch zu

gestalten. Armin Treusch hat in diesem Buch mehr als 150 Rezepte zusammengestellt. Seine Auswahl stellt einen Querschnitt der Odenwälder Küche dar und macht Appetit: bodenständig, abwechslungsreich und leicht nachzukochen sind die Gerichte. Das Odenwald Kochbuch garniert sie mit über 330 Bildern von Land und Leuten und stellt den Odenwald sogar mit Ausflügen in die Vergangenheit unterhaltsam und schmackhaft vor. Begleiten Sie den Küchenchef Armin Treusch auf einer kulinarischen Reise durch seine Heimat. Es ist eine Reise, die nicht nur den Gaumen verwöhnt.

Preis 19,90 Euro