

Gastronomie

Unsere Köche, Bäcker und Eiskreativeure halten für Sie in den beiden Wochen vom 1. bis 15. Oktober spezielle Apfelgerichte bereit. Schauen Sie doch vor oder nach einer der angebotenen Wanderungen, Radtouren und Führungen bei unseren Gastgebern vorbei und genießen Sie Speisen, die es nur in diesen zwei Wochen gibt. Eine Reservierung ist nicht erforderlich.

Klosterschenke und Café

Donndorf | Gaststätte und Café
Sa–So und Feiertag 11–22 Uhr

Apfel-Sellerie Süppchen, Salat mit Apfel, Steak mit Zwiebel-Apfel-Chutney, Leber mit Apfel- und Zwiebelringen, Nachtischkreation mit Apfel
Kloster 12 | 06571 Donndorf | Telefon 034 672 / 912 82
brandt.donndorf@web.de

Zur Kaiserpfalz

Wohlmirstedt | Hotel & Restaurant
Mo–So 10–24

Apfel-Crumble, gefüllte Äpfel mit Frischkäse, Pfannkuchen mit Apfelspalten und Vanillesoße, Hähnchenschnitzel mit Calvadossoße und Reis, Schweinemedallions mit Calvadossoße und Röstitaler, Kartoffel-Apfelaufwurf
Allerstedter Straße 10 | 06642 Wohlmirstedt |
Telefon 034 672 / 88-0 | hotel@kaiserpfalz.de | www.kaiserpfalz.de

Mühlencafé Heldringen

Heldringen | Eiscafé
täglich 14–19

Apfeleisbecher mit heimischen Äpfeln
Lange Straße 6 | 06577 Heldringen | Telefon 0171 / 749 56 97
juttasoergel@yahoo.de

Caféstube im Gutshof von Bismarck

Braunsroda | Café
Sa–So und Feiertags 14–18 Uhr

Apfelkuchen, Apfeltorte, Apfelpfannkuchen. Zusätzlich zum Apfel- und Kartoffelmarkt am 7.10.: Apfelsuppe sowie Bismarckhering mit Apfel-Mango-Dip und Bratkartoffeln
Heidelbergstr. 1 | 06577 Braunsroda |
Telefon 034 673 / 97 974 | georg.v.bismarck@t-online.de

Altdeutsches Backhaus

Burgwenden | 5. und 12. Oktober 10–13:30 Uhr

Zusätzlich zum Brot wird an diesen beiden Donnerstagen der Altdeutsche Backofen auch für frischen Apfelkuchen nach traditioneller Art angeworfen.
Kammerforststraße / Ecke Am Weiher | 99625 Burgwenden.
Kontakt über Buttstädter Vollkornbäckerei GmbH
Telefon 036 373 / 40 200

Buchung / Anmeldung:

Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Wir bitten um vorherige verbindliche Anmeldung direkt über die Touristinformation Unstruttal/Hohe Schrecke
Schulstraße 5 | 06571 Wiehe
Telefon 034 672 / 698-07 | Fax -57
tourismus@hohe-schrecke.de
geöffnet Dienstag und Donnerstag 13:30–17:30 Uhr

Impressum

Herausgeber: „Hohe Schrecke – Alter Wald mit Zukunft e.V.“ | Heidelbergstraße 1 | 06577 Braunsroda
© 2017



Hier investieren Europa und der Freistaat Thüringen in die ländlichen Gebiete.



Fotos: Sunny studio (Korb), Shebeko (Baum) | shutterstock.com

Apfel- und Wildobstwochen in der Hohen Schrecke

1. bis 15.
Oktober
2017





Ein bunter Herbst

Der alte Wald der Hohen Schrecke ist umgeben von Streuobstwiesen, die im Herbst ihr reifes Obst an den Ästen tragen. Vom 1. bis 15. Oktober 2017 machen wir diese besondere Zeit des Jahres, wenn die Blätter sich beginnen zu färben, für Sie in der Hohen Schrecke erlebbar. Ein buntes Programm aus geführten kulinarischen Wanderungen und Radtouren mit Naturführern, Apfel- und Kartoffelmarkt in Braunsroda, gemeinsamer Apfelernte und speziellen Speisekarten in der Gastronomie erwartet Sie.

Alle Informationen finden Sie auch auf:
www.tourismus.hoheschrecke.de/angebote/apfelwochen-2017



Programm

Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Wir bitten um vorherige verbindliche Anmeldung über die Touristinformation Unstruttal / Hohe Schrecke (Kontakt siehe Rückseite).

Dienstag, 03.10.2017

10–13 Uhr | Kulinarische Wanderung

„Bunt sind schon die Wälder“ mit der Naturführerin Andrea Bachmann. Gemeinsam wandern, schauen und sammeln. Die Natur hält allerhand bereit, um sich für die nahende kalt-feuchte Jahreszeit tauglich zu machen. Zur Mittagszeit ist für das leibliche Wohl gesorgt. Wir probieren, was die Natur bereit hält.
18 € für Erwachsene, 10 € für Kinder
Treffpunkt: Dorfstr.38, 06571 Langenroda

Samstag, 07.10.2017

10–15 Uhr | Apfel- und Kartoffelmarkt Braunsroda

- 10:30–13 Uhr | Führung in die Hohe Schrecke mit dem Natur- und Landschaftsführer Bert Schönewerk.
- Treffpunkt: oberes Gutstor
- Apfelschälwettbewerb
- Sortenausstellung und -bestimmung
- Hausgemachtes Apfelkompott aus der Hohen Schrecke
- Apfelsäfte alter Sorten von den Streuobstwiesen zum Kauf
- Apfelgerichte im Gutscafé

Eintritt frei | Führung 6 €/Pers.

Heidelbergstr. 1, 06577 Braunsroda

Samstag, 07.10.2017

13:30–17:30 Uhr | Kulinarische Radtour Die Naturführerin Petra Kohlmann begleitet Sie auf dem Rad in die Hohe Schrecke. Los geht es am Waldschwimmbad Rastenberg. Es erwarten Sie eine Einkehr in die Monraburg Mosterei Großmonra mit Saft- und Weinverkostung bei herzhaftem Apfel-, Zwiebel- und Speckkuchen und ein Spaziergang über die Streuobstwiese.
15 €/Pers. | Treffpunkt: Mühlthal 11, 99636 Rastenberg



Sonntag, 08.10.2017

13–17 Uhr | Gemeinsame Apfelernte

Geführte, kulinarische Wanderung in die Streuobstwiesen oberhalb von Donndorf, wo wir gemeinsam Äpfel pflücken. Unter Begleitung der Naturführerin Petra Kohlmann sowie des örtlichen Obstbauern erfahren wir Wissenswertes zum Lebensraum Streuobstwiese. Anschließend geht es in die Kelterei Donndorf, wo die eigene Ernte gepresst werden kann. Eine Führung, Saft- und Weinverkostung sowie im Anschluss Kaffee und Kuchen runden den Tag ab.

15 €/Pers. + Saft aus eigener Ernte (je 5-Liter-Paket 6 €) |
Treffpunkt (bitte 15 Min vor Beginn der Veranstaltung):
Kelterei im Bahnhof Donndorf, Bahnhofstr. 46, 06571 Donndorf

Samstag, 14.10.2017

13–16 Uhr | Kremserfahrt in die Streuobstwiesen

Mit dem Friesengespann geht es ab Köllda in das Vorland der Hohen Schrecke. Unter Begleitung des Naturführers Axel Groll fahren Sie im Kremser zu den Streuobstwiesen zwischen Battendorf und Beichlingen, wo Sie eine Führung und ein kleines Picknick erwarten. Anschließend geht es wieder entspannt im Kremser zum Ausgangspunkt zurück.

19 €/Pers. | Treffpunkt: Weimarische Straße 10, 99625 Köllda (neben der AVIA-Tankstelle)

Sonntag, 15.10.2017

14–15:30 Uhr | Führung durch die Schau-Kelterei im historischen Bahnhof

Es ist Obsternte-Hauptsaison und die Kelterei Donndorf öffnet ihre Türen. Bei einer ausführlichen Führung wird erläutert, wie der Pressvorgang funktioniert, die Obstpresse in Aktion gezeigt und anschließend der frische Saft natürlich verkostet. Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame Führung und Verkostung mit dem Inhaber und gelernten Fruchtsafttechniker Mak Rahaus.
3,50 €/Pers. | Bahnhofstr. 46, 06571 Donndorf