

Unsere Begeisterung gehört Kräuterwind

Wir sind begeistert von diesem regionalen Projekt dessen Wiege im Westerwald steht. Hier haben wir unsere „regionale Spielwiese“ unter lauter gleichgesinnten Betriebe gefunden. Die Begeisterung für die Region verbindet und schafft ganz neue und interessante Kontaktmöglichkeiten.

Ganz gerne berichten wir Ihnen von dieser Idee und geben Ihnen wunderschönes Informationsmaterial zur Hand.



Der Kräuterwindherbst beginnt im September

Jedes Jahr im Januar legen die Kräuterwindwirte Ihre Kräuter fest, die sie verstärkt bekochen möchten. Letztes Jahr pro Monat eins, sind es dieses Jahr nach den Jahreszeiten gestaffelt, immer mehrere Kräuter gleichzeitig. Das verspricht dem Koch, aber in erster Linie auch Ihnen, eine größere Vielfalt an Geschmackserlebnis. In diesem Jahr wurden für den Herbst **eigentlich** folgende Kräuter ausgesucht:

Dost, Beifuß, Kressen, Melden, Wilde Möhre und Beinwell

Der heiße, wunderbare Kräutersommer hat jedoch all die Kräuter viel früher reifen lassen und so bleiben uns nur ein paar dieser Kräuter zum Ernten übrig. Als Ersatz nehmen wir all die vielen „Wilden“ und die „Übriggebliebenen“ aus unserem Garten und kochen mit diesen „nach Lust & Laune“.

Wir freuen uns mit Ihnen, auf einen wunderbaren Kräuterherbst mit bekannten, aber vielleicht auch ganz neuen Geschmacksfreuden.



Getestet und für gut befunden:

Wir sind unheimlich stolz darauf, dass wir so schnell, auch mit dem Bucher Hof wieder zu den wenigen Restaurants gehören, welche getestet und in den



Slow Food

Slow Food Genussführer Deutschland aufgenommen worden zu sein.

Es ist schön, dass unsere über 36 Jahre langes Bestreben nach regionalen, frisch zubereiteten Speisen mit Zutaten uns bekannter Lieferanten von Slow Food honoriert wurde.