

Genuss & Kulinarik

im Odenwald





Im Odenwald wird Genuss von Menschen mit Leidenschaft gemacht – wie von Michaela Schell von der Schokoladenmanufaktur Schell in Gundelsheim.

Der Odenwald – Eine Region mit Genuss

Begib dich auf eine kulinarische Reise durch den Odenwald – eine Region, die schmeckt, riecht und klingt. Hier, wo Wälder in Täler übergehen, wird Essen zur Begegnung mit der Landschaft selbst. Streuobstwiesen, Felder und Wälder sind nicht bloß Kulisse, sondern Ursprung echter Aromen. Genieße regionale Köstlichkeiten, wie den Fränkischen Grünkern und regionale Spezialitäten aus der Odenwälder Schlemmerkiste, koste dich durch Hofläden voller Charakter und erlebe bei einer Weinerlebnisführung, wie die Sonne in jedem Tropfen mitschwingt.

Was hier auf den Tisch kommt, wächst oft nur einen Steinwurf entfernt. In Manufakturen, auf Märkten oder direkt am Wegesrand wird Regionalität spürbar – ehrlich, handgemacht, voller Hingabe. Ein Land der kleinen Produzenten und großen Geschmäcker, das mit seiner Vielfalt überrascht und mit seiner Echtheit verführt.



Dem Genuss auf der Spur ...

Dein Kompass durch den Odenwald

4

Willkommen im Odenwald

Geschmack hat hier Wurzeln

8

Karte

Ein Genusspunkt um den anderen

10

Grünkern

Ein Korn mit Charakter

14

Grünkern erleben

Vom Feld ins Museum – auf den Spuren des Grünkerns

16

Grünkern schmecken

Wo Grünkern auf den Teller kommt

18

Grünkern Rezepte

– vielseitig und voller Geschmack.

22

Odenwälder Kochkäse

– zwischen Handwerk und Tradition.

24

Blättern, kochen, genießen

Hauptsache Odenwald-Kochbücher

26

Streuobst

Unsere Bäume tragen Genuss

28

Bio-Musterregion

Natürlich bio!

30

Natürlich fair!

Fairtrade-Towns im Odenwald

32

Wild auf Geschmack?

„Wilde Sau“ – Nachhaltige Jagd & authentische Wildküche im Odenwald

34

Wenn der Marktplatz duftet

Naturparkmärkte, Wochen- und Erlebnis-märkte im Odenwald

36

Kulinarische Erlebnisse

Genuss, der zum Erlebnis wird

42

Kulinarische Führungen und Wanderungen

Geschichten rund um den Geschmack der Region

Geschmack hat hier Wurzeln

Willkommen im Odenwald – einer Region, die dich mit ihrem urigen Charme sofort in den Bann zieht. Zwischen sanften Hügeln, tiefen Wäldern und bezaubernden Fachwerkorten findest du nicht nur Ruhe und Natur, sondern auch einen Ort, an dem Geschmack Wurzeln hat.

Ausblick vom Katzenbuckel-Turm in Waldbrunn



Hier entstehen Kulinarik und Handwerk mit echter Hingabe, verwurzelt in Tradition und geprägt von regionalen Produkten, die nach den Jahreszeiten schmecken.

Neben der Odenwälder Küche lädt auch die Landschaft des Odenwaldes zum Genießen ein. Lass dich einladen, diese mit allen Sinnen zu entdecken – denn im Odenwald beginnt Genuss dort, wo Wege stiller und Eindrücke intensiver werden.

Odenwald

Weitläufige Wälder und sanfte Höhenzüge machen diese Landschaft zu einem perfekten Ort, um abseits großer Touristenströme zur Ruhe zu kommen. Beim Wandern oder Radfahren erlebst du den Odenwald am intensivsten. Sein Wahrzeichen, der 626 Meter hohe Katzenbuckel, belohnt dich nach dem Aufstieg auf den 18 Meter hohen Aussichtsturm mit einem beeindruckenden Panorama und einer grandiosen Fernsicht. Tipp: Im Sommer den Sonnenuntergang von dort oben genießen.

Auch kulinarisch hat der Odenwald viel zu bieten. Viele Direktvermarkter verkaufen ihre Produkte direkt ab Hof: Wurst, Käse, Kartoffeln, Honig oder Äpfel gehören zu den Klassikern.

In gemütlichen Landgasthöfen warten herzhaft regionale Gerichte, oft mit Wild aus den eigenen Wäldern.

Ob Rot-, Reh- oder Schwarzwild: Das Fleisch ist nährstoffreich, aromatisch und überraschend leicht. Und auch fangfrische Forellen sind eine Spezialität der Region.



Weite Felder prägen die Landschaft des Baulandes

Bauland

Das Bauland schmiegt sich als sanfte Gäulandschaft an den Odenwald an. Weite Felder, offene Horizonte und fruchtbare Böden prägen diesen Landstrich – ideal für eine Landwirtschaft, die seit Jahrhunderten das Gesicht der Region formt.

Berühmt ist das Bauland vor allem für seinen Grünkern, dessen Heimat es bis heute ist.

Auch touristisch hat der Grünkern Spuren hinterlassen: Die kleinen Fachwerk-Darren, in denen früher getrocknet wurde, sind heute beliebte Fotomotive und lohnen ei-

nen Besuch. Wenn du tiefer eintauchen möchtest, führt dich der Grünkern-Radweg auf die historischen Spuren der traditionellen Produktion – noch immer ein Geheimtipp.

Und auch die Römer wussten das Bauland zu schätzen. Sie verlegten den Odenwaldlimes weiter nach Osten und schlossen den Landstrich mit ein. Der so entstandene Obergermanisch-Raetische Limes ist heute UNESCO-Welterbe und lässt Geschichte am Wegesrand lebendig werden.

Neckartal

Der Neckar begleitet dich auf rund 70 Kilometern durch den Odenwald und hat mit seinen tiefen Einschnitten in den Buntsandstein eine beeindruckende Landschaft geschaffen. Majestätisch schlängelt sich der Fluss durch ein immer enger werdendes Tal, in dem sich Burgen und Schlösser wie an einer Kette aneinanderreihen und dem Neckartal eine einzigartige Atmosphäre verleihen.

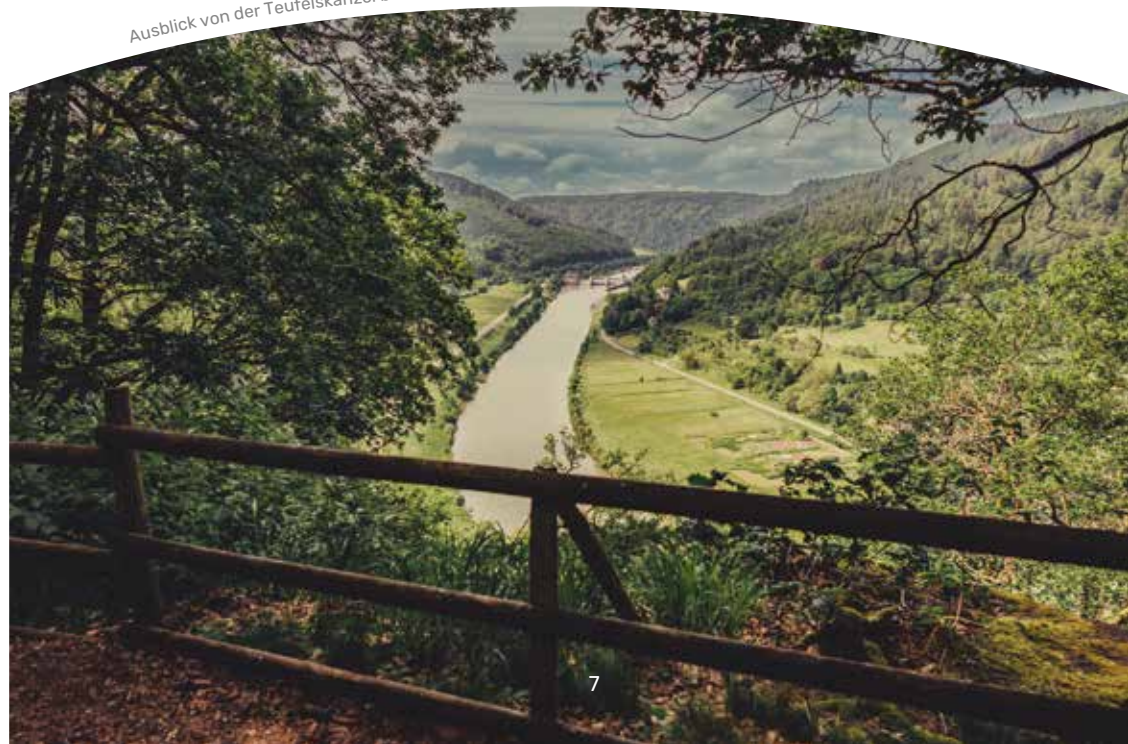
Dazu zählen die Burg Hornberg in Neckarzimmern, einst Heimat des Götz von Berlichingen, oder die alte Stauferburg Guttenberg bei Haßmersheim. Während das Weingut Burg Hornberg mit Restaurant und edlen Weinen lockt, serviert die Burgschenke auf Burg Guttenberg regionale Klassiker.

Ein besonderes Erlebnis bietet außerdem die Deutsche Greifenwarte, die hoch über dem Tal beeindruckende Flugvorführungen zeigt.

An den Ausläufern des Odenwaldes erwartet dich Mosbach: eine romantische Fachwerkstadt mit abwechslungsreichen Markterlebnissen, vielfältiger Gastronomie und charmananten Fachgeschäften.

Der Neckar selbst ist mit seinem reichen Fischbestand ein beliebtes Ziel für Angler, und die Streuobstwiesen entlang des Flusses prägen die Kulturlandschaft – ein Genuss für Augen und Gaumen gleichermaßen.

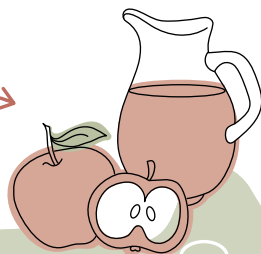
Ausblick von der Teufelskanzel bei Eberbach ins Neckartal



Hier geht's lang

Ein Genusspunkt um den anderen

Aus Streuobst wird hier köstlicher Most gezaubert



Eberbach

Waldbrunn

• Walldürn

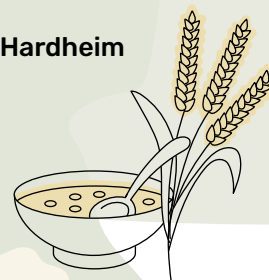
• Buchen

• Hardheim

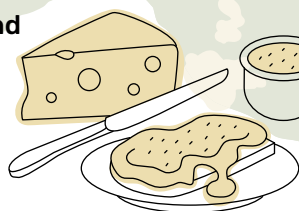
• Altheim

• Rosenberg

*Wo Grünkern
auf den Teller
kommt!*



Neckargemünd



*Hausgemachter Kochkäse –
cremig, deftig und
unverwechselbar*

Mosbach



Gundelsheim

Jagst

Kocher

Ein Korn mit Charakter

Grünkern – das grüne Gold des Baulands



Er riecht nach Feuer und Erde, schmeckt nach Nuss und Geschichte: Grünkern – die Spezialität, die im Bauland ihren Ursprung hat. Wenn Dinkel halbreif geerntet und über Buchenholz gedarrt wird, entfaltet sich jener unverwechselbare Duft, der ganze Dörfer durchzieht. Was einst aus Not geboren wurde, ist heute kulinarisches Kulturgut.

Auf dem Grünkern-Radweg lässt sich die Geschichte dieser Delikatesse erfahren und erschmecken. Vorbei an Feldern, Dörfern und alten Darren führt der Weg hinein ins Herz der Region. In Museen und Lehrpfaden erfährst du, wie der Grünkern geröstet, gelagert und veredelt wird – ein Handwerk, das bis heute von Familien wie der Talmühle Haas oder den Mechlers mit Stolz gepflegt wird. Ob als Suppe, Bratling oder in feinen vegetarischen Gerichten – Grünkern ist mehr als Getreide, er ist ein Stück Odenwälder Seele.

Die Entstehung des Grünkerns – Eine Geschichte aus Not, Natur und Einfallsreichtum

Schon seit der Jungsteinzeit wussten Menschen, dass Getreide nur dann sicher über den Winter kam, wenn es sorgfältig getrocknet wurde. Sogar in römischen Siedlungen finden sich Spuren alter Darren – stille Zeugen einer sehr langen Tradition. Doch die eigentliche Geschichte des Grünkerns beginnt im Jahr 1660, als er zum ersten Mal in einer Kellereinrichtung des Klosters Amorbach erwähnt wird.

Damals waren die Sommer oft rau: Regen, Sturm und Kälte drückten die halbreifen Ähren zu Boden und ließen das Korn verderben, noch bevor es ausreifen konnte.

Fränkischer Grünkern – Die Spezialität aus dem Bauland

Fränkischer Grünkern ist eine traditionelle Köstlichkeit aus dem Bauland und wird ausschließlich aus der alten Dinkelsorte „Bauländer Spelz“ gewonnen. Die Körner werden bereits in der beginnenden Teigreife geerntet und anschließend bei 120–150 °C schonend gedarrt.

Ob als ganzes Korn, als Schrot, Grieß, Flocken oder Mehl – Grünkern zeigt in der Küche eine beeindruckende Vielfalt. Sein herzhafte, nussige und leicht rauchige Aroma verleiht traditionellen wie modernen Gerichten eine besondere Note und begeistert immer mehr Genießer.

Auch wenn Grünkern heute vielerorts produziert wird, bleibt Fränkischer Grünkern – etwas Besonderes: Er trägt das Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ der Europäischen Union, welches garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. So trägt jede Portion ein Stück Landschaft, Tradition und regionaler Identität in sich.

Mehr erfahren bei der
Vereinigung fränkischer
Grünkern-Erzeuger





Unterwegs auf dem Grünkern-Radweg



Bei der Grünkernernte im Juni/Juli



Grünkern in einer traditionellen Darre



Moderne Grünkerndarre



Traditionelle Grünkerndarre in Sindolsheim

Aus dieser Not heraus wagten die Bauern einen ungewöhnlichen Schritt. Sie ernteten den grünen Spelz, heute besser bekannt als Dinkel, bereits in der Milchreife – etwa zwei Wochen vor seiner Vollreife – und trockneten die Körner im warmen Backofen.

Schmackhaftes Brot ließ sich daraus zwar nicht backen, doch als die Bauern die gedörrten Körner in Wasser kochten, entstand eine überraschend aromatische Suppe. Ein Gericht, das in einer Zeit der Hungersnot Trost und Kraft spendete – und zugleich den Beginn einer neuen regionalen Spezialität markierte.

Schnell erkannte man, wie nahrhaft der Grünkern war: reich an Ballaststoffen, Mineralstoffen und voller ursprünglichem Geschmack. Und so blieb er auch in den folgenden Jahren ein fester Bestandteil der Landwirtschaft.

Die Herstellung von Grünkern verlangt bis heute viel Fachwissen und Sorgfalt. Im Herbst wird der Spelz ausgesät, im Frühsommer, wenn die Körner die sogenannte „Milchreife“ erreicht haben, beginnt die Ernte. Früher griff man dafür zur Sichel, und oft half die ganze Familie mit. Heute übernimmt der Mähdrescher diese Arbeit. Anschließend wurden – und werden vielerorts noch immer – die Ähren mehrere Stunden lang in Darren getrocknet, bis aus dem grünen Korn das besondere, würzig duftende Lebensmittel geworden ist, das die Region bis heute prägt.

Grünkern Darren – Tradition hautnah erleben

Am Rand vieler Dörfer im Bauland stehen sie noch: kleine Darren, in denen früher die halbreifen Dinkelskörner über offenem Buchenholzfeuer getrocknet wurden. Wegen des starken Rauchs standen die Darren meist am Rand oder außerhalb der Ortschaften.

Der aufsteigende Rauch und die harte Handarbeit verliehen dem Grünkern seinen typischen, würzigen Charakter – nussig, kräftig und leicht rauchig.

Heute wird diese traditionelle Feuerdarre nur noch zu besonderen Anlässen gezeigt, wenn die Region ihre Geschichte zum Leben erweckt. In der modernen Herstellung übernimmt heiße Luft von 120–150 °C das Trocknen, während ein Buchenfeuer weiter für das unverwechselbare Aroma sorgt. So bleibt der besondere Geschmack des Fränkischen Grünkerns bis heute erhalten.

mehr erfahren



Der Grünkern-Radweg führt an den alten Grünkern-darren vorbei



Grünkerndarren in Altheim

Darre bei Sindelsheim

Grünkern erleben

Vom Feld ins Museum – auf den Spuren des Grünkerns

Wenn du den Grünkern nicht nur schmecken, sondern auch erleben möchtest, findest du im Bauland viele Orte, an denen seine Tradition lebendig wird.

Museen, historische Darren, liebevoll erhaltene Mühlen und Themenwege erzählen von Anbau, Trocknung und Handwerk rund um das grüne Korn. Auf Deinen Wegen durch die Region begegnest du Spuren vergangener Arbeitsweisen, ursprünglicher Landwirtschaft und echtem ländlichen Alltag.

So wird Grünkern im Bauland nicht nur zur Spezialität, sondern zu einem Erlebnis – zum Entdecken, Verstehen und Genießen.

Grünkern-Radweg

Auf den Spuren des goldgrünen Korns

Zwischen sanften Hügeln, Feldern und Wäldern verbindet der Grünkern-Radweg auf zwei Strecken und rund 100 km Natur, Bewegung und Geschichte. Er führt dich quer durch die Landschaft des Baulandes, vorbei an historischen Produktionsstätten und charmanten Dörfern. Immer wieder entdeckst du dabei die typischen Darren. Sie gehören heute zu den beliebtesten Fotomotiven der Region. Unterwegs erfährst du, wie aus unreif geerntetem Dinkel eine kulinarische Spezialität wurde.

mehr erfahren



Odenwälder Freilandmuseum

Geschichte zum Anfassen

Das Odenwälder Freilandmuseum zeigt, wie das Leben auf dem Land einst wirklich war. Über zwanzig historische Gebäude, darunter auch zwei historische Grünkerndarren, erzählen von Arbeit, Entbehrung und Gemeinschaft und lassen dich verstehen, wie eng Landwirtschaft, Alltag und Grünkernproduktion miteinander verbunden waren. Bei Führungen und Veranstaltungen lernst du Menschen und Geschichten kennen, die den Odenwald geprägt haben.

Geheimtipp: Das jährliche Grünkernfest am dritten Wochenende im Juli.

mehr erfahren



Grünkernmuseum

Im Herzen der Grünkernkultur

Der Walldürner Stadtteil Altheim gilt bis heute als Grünkernmetropole des Baulands. Entlang der denkmalgeschützten Darrenstraße stehen 13 historische Darrrhäuser, von denen eines seit 2001 ein kleines Museum beherbergt. Dort erfährst du auf kompakte Weise, wie Grünkern in den Hungerjahren entstand, wie er einst angebaut, geerntet und vermarktet wurde. Das Museum kannst du Rahmen einer Führung, nach Absprache gerne auch mit kleiner Verkostung von Grünkernspezialitäten, besichtigen.

mehr erfahren





Eine leckere Grünkernsuppe ist ein Klassiker der Region.

Grünkern schmecken

Wo Grünkern auf den Teller kommt

Grünkern begegnet dir im Bauland und im Odenwald überall dort, wo regionale Küche mit Tradition verbunden ist.

In Gasthöfen und Restaurants findest du ihn in vielfältigen Gerichten – von kräftigen Suppen über herzhaftes Kuchle bis zu modernen Kreationen. Viele Direktvermarkter und Hofläden bieten zudem Grünkern in bester Qualität zum Mitnehmen an. So kannst du den Geschmack des Baulands nicht nur genießen, sondern auch mit nach Hause nehmen.



Restaurants mit Grünkern

In den Restaurants erlebst du Grünkern von seiner köstlichsten Seite. Ob als traditionelle Suppe oder kreativ interpretiertes Regionalgericht – die Küchenchefs setzen das grüne Korn mit viel Liebe und Heimatverbundenheit in Szene.

Hier findest du Restaurants, die Grünkerngerichte auf der Speisekarte haben:



Grünkern Einkaufen

Wenn du Grünkern mit nach Hause nehmen möchtest, wirst du in der Region schnell fündig. Hofläden, Direktvermarkter und kleine regionale Geschäfte bieten das grüne Korn in bester Qualität an – oft direkt vom Erzeuger. Neben klassischem Grünkern findest du dort auch weitere regionale Produkte wie Mehl, Nudeln oder Linsen. Auch regionale Supermärkte führen den Fränkischen Grünkern aus der Region. So kannst du den Geschmack des Baulands ganz einfach selbst zuhause weiter genießen.

Hier findest du Einkaufsmöglichkeiten für Grünkern-Produkte:



Mit Grünkern kannst du in der eigenen Küche kreativ werden. Ob herzhafte Suppen, würzige Bratlinge, aromatische Pfannengerichte oder moderne Süßspeisen – das grüne Korn ist unglaublich vielseitig und bringt eine nussige Note in viele Speisen. Mit ein paar einfachen Zutaten lassen sich traditionelle Bauland-Klassiker ebenso leicht nachkochen wie neue Lieblingsgerichte. So holst du dir den Geschmack der Region direkt nach Hause.

Grünkern

– vielseitig und voller Geschmack.

Geröstete Grünkernsuppe

herzhaft, aromatisch und wunderbar cremig



Diese feine Grünkernsuppe ist ein echter Klassiker der Odenwälder Küche und besticht durch ihren nussigen, warmen Geschmack. Durch das leichte Anrösten des Grünkerns entfaltet sich ein besonders intensives Aroma, das zusammen mit einer guten Brühe und der sanften Bindung aus Eigelb und Sahne eine wunderbar samtige Suppe ergibt.

Sie eignet sich hervorragend als wärmende Vorspeise oder als leichtes, aber dennoch sättigendes Abendessen.

Rezept

Zutaten

- 40 g Grünkernschrot
- 30 g Butter
- 1,25 l gut abgeschmeckte Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe)
- 1 Eigelb
- 50–100 g Sahne (je nach gewünschter Cremigkeit)

Zubereitung

1. Grünkern rösten:

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Das Grünkernschrot hinzufügen und unter Rühren leicht anrösten, bis ein feiner, nussiger Duft aufsteigt. So entwickelt der Grünkern sein typisches, kräftiges Aroma.

2. Ablöschen und kochen:

Mit der heißen Brühe ablöschen und alles einmal aufkochen lassen. Die Suppe dann 5–10 Minuten köcheln lassen, bis der Grünkern leicht quillt und die Suppe eine erste Bindung bekommt. Anschließend nach Geschmack würzen.

3. Suppe legieren:

In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Mischung langsam und unter ständigem Rühren in die nicht mehr kochende Suppe einlaufen lassen. Dadurch wird sie samtig und cremig – aber nicht mehr aufkochen, damit das Eigelb nicht gerinnt.



Serviertipp

Die Suppe schmeckt besonders gut, wenn sie zum Schluss mit etwas frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreut wird. Ein Stück frisches Bauernbrot passt perfekt dazu.

Grünkernküchlein

herzhaft, sättigend und wunderbar aromatisch



Diese vegetarischen Grünkernküchlein sind ein echter Genuss für alle, die deftige, bodenständige Küche lieben – ganz ohne Fleisch. Grünkern verleiht den kleinen Küchlein einen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Bissfestigkeit.

Perfekt als Hauptgericht mit Salat, als vegetarische Beilage oder sogar kalt als Snack für unterwegs.



Serviertipp

Die Küchlein schmecken hervorragend mit einem frischen Kräuterquark, einem knackigen grünen Salat oder einem würzigen Tomatenchutney. Auch in einem Brötchen als vegetarischer „Burger“ sind sie ein echter Hit.

Rezept

Zutaten

- 250 g Grünkernschrot
- 0,5 l kräftige Brühe
- 2 altbackene Brötchen, eingeweicht und gut ausgedrückt
- 2 Eier oder 100 g Magerquark (für eine leichtere Variante)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Butter
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Thymian
- Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

1. Grünkern kochen:

Den Grünkernschrot in der heißen Brühe unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Dies dauert etwa 10 Minuten. Anschließend die Masse vollständig abkühlen lassen – so lässt sie sich später besser verarbeiten.

2. Zwiebeln und Kräuter vorbereiten:

Die fein gewürfelte Zwiebel zusammen mit der Petersilie in der Butter glasig andünsten. Dadurch wird der Geschmack milder und aromatischer.

3. Teig herstellen:

Den abgekühlten Grünkernbrei mit den eingeweichten Brötchen, den gedünsteten Zwiebeln und allen weiteren Zutaten zu einem gut formbaren, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Majoran und Thymian kräftig abschmecken.

4. Küchlein formen:

Mit leicht angefeuchteten Händen flache Küchlein formen – ähnlich wie Frikadellen.

5. Braten:

Die Grünkernküchlein in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Odenwälder Kochkäse

– zwischen Handwerk und Tradition.

Odenwälder Kochkäse ist eine echte regionale Spezialität – cremig, würzig und unverwechselbar im Geschmack. Aus Quark, Butter und Natron hergestellt, entsteht ein streichzarter Käse, der warm wie kalt ein Genuss ist. Ob auf frischem Bauernbrot, zu Kartoffeln oder als herzhafter Grundlage für regionale Gerichte – Kochkäse gehört im Odenwald einfach dazu. Viele kleine Betriebe stellen ihn noch heute nach traditioneller Art her.

Hausgemachter Kochkäse

cremig, deftig und unverwechselbar



Serviert mit fein gewürfelten Zwiebeln und einem knusprigen Brot ist dieser Kochkäse ein rustikaler Genuss, der an gemütliche Abende in regionalen Gasthäusern erinnert.



Serviertipp

Der Kochkäse lässt sich warm als Dip genießen, schmeckt aber auch kalt hervorragend auf Brot oder als herzhafter Belag auf einem Schnitzel. In einem Schraubglas im Kühlschrank hält er sich mehrere Tage. Der Kochkäse kann nach Belieben mit Handkäse, z.B. Harzer Roller, verfeinert werden.

Rezept

Zutaten

- 250 g Quark (20 % Fett)
- 250 g Quark (40 % Fett)
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 80 g Butter
- Kümmel nach Belieben

Zubereitung

1. Quark vorbereiten:

Den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben und gründlich ausdrücken. Am besten lässt du ihn über Nacht abtropfen – so wird er besonders trocken und eignet sich optimal für die Weiterverarbeitung.

2. Mit Natron ansetzen:

Den gut abgetropften Quark in eine Schüssel geben und gleichmäßig mit Natron bestreuen. Das Natron sorgt für das leichte „Reifen“ des Quarks, wodurch die typische Konsistenz entsteht.

3. Reifen lassen:

Die Mischung an einem warmen Ort etwa 2 Stunden stehen lassen. Der Quark beginnt in dieser Zeit weich zu werden und sein Aroma zu entwickeln.

4. Kochkäse herstellen:

Den gereiften Quark nun zusammen mit der Butter und dem Salz über einem heißen Wasserbad langsam rühren. Dabei entsteht nach und nach eine glatte, cremige Masse. Geduld lohnt sich – je gründlicher gerührt wird, desto feiner wird der Kochkäse.

5. Abschmecken:

Nach Belieben Kümmel hinzufügen und den Kochkäse anschließend servieren. Besonders gut schmeckt er mit frisch gehackten Zwiebeln und kräftigem Bauernbrot.

Hauptsache Odenwald-Kochbücher

Blättern, kochen, genießen

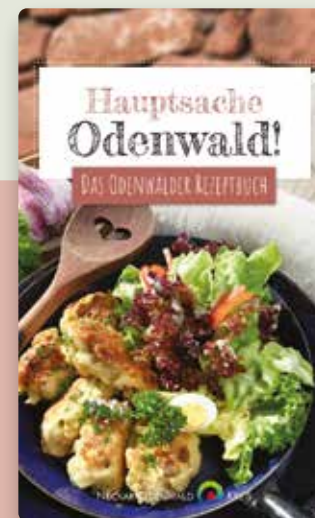
Im Odenwald hat Genuss viele Facetten, wie in dieser Broschüre zu sehen ist – und einige davon lassen sich besonders köstlich nachkochen.

Mit den regionalen Kochbüchern „Hauptsache Grünkern!“ und „Hauptsache Odenwald!“ präsentiert der Neckar-Odenwald-Kreis die ganze Vielfalt seiner kulinarischen Wurzeln:

**Traditionelle Rezepte,
modern interpretiert,
geprägt von regionalen
Zutaten und der Liebe
zum guten Geschmack.**

Beide Bücher zeigen, wie eng Natur, Landschaft und Küche hier miteinander verbunden sind – vom würzigen Grünkern aus dem Bauland bis zu herzhaften und süßen Odenwälder Klassikern. Sie laden dich ein, die Geschmacksschätze des Odenwalds nicht nur unterwegs zu entdecken, sondern auch zuhause auf den Teller zu bringen – für Genussmomente, die ein Stück Odenwald in Deine Küche holen.

Die beiden Bücher können über die ISBN-Nummer im örtlichen Buchhandel bestellt werden und sind bei den gängigen Onlinehändlern verfügbar.



Hauptsache Odenwald!
Das Odenwälder Rezeptbuch

So abwechslungsreich wie die Landschaft präsentiert sich auch die Küche des badischen Odenwalds. Regionale Zutaten stehen im Mittelpunkt und verbinden traditionelle Gerichte mit modernen Ideen. Dieses Rezeptbuch lädt dich auf eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch den badischen Odenwald ein – voller authentischer Aromen, neuer Inspirationen und echter Genussmomente. Lass dich überraschen, wie vielfältig der Odenwald schmeckt!

Jetzt bestellen
und loskochen



Hauptsache Grünkern!
Das Grünkern Rezeptbuch

Der Fränkische Grünkern begeistert weit über die Region hinaus und lädt zum kreativen Kochen, Backen und Genießen ein. In diesem Kochbuch sind 65 abwechslungsreiche Rezepte aus der Region zusammengestellt. Lass dich von der Vielfalt und dem unverwechselbaren Geschmack des Fränkischen Grünkerns inspirieren!

Jetzt bestellen
und loskochen





Apfelwein aus dem Bembel

Streuobst

Unsere Bäume tragen Genuss

Die Streuobstwiesen im Odenwald gehören zu den artenreichsten und kulturhistorisch wertvollsten Landschaftselementen der Region.

Hochstämmige Apfel-, Birn-, Kirsch- und Zwetschgenbäume wachsen verstreut auf Wiesen und Hängen, statt in Reihen – das ergibt nicht nur ein charmantes Landschaftsbild, sondern schafft ein wertvolles Biotop. In diesen alten Obstwiesen leben tausende Pflanzen- und Tierarten: Vögel, Insekten, Fledermäuse und andere Tiere finden hier Rückzugsorte, Nahrungsquellen und Nistmöglichkeiten.

Doch Streuobst ist mehr als Natur: Die Früchte der Hochstämmen – teils alte, seltene Obstsorten – werden traditionell geerntet und verarbeitet. Aus ihnen entstehen Säfte, Most, Brände, Marmeladen oder süße Spezialitäten.

So verbindet Streuobstgenuss im Odenwald Natur, Geschmack und regionale Kultur auf einzigartige Weise.

Allerdings stehen viele dieser Wiesen unter Druck: Alte Bestände gehen verloren, Pflege fehlt, und viele Bäume vergreisen oder verschwinden. Daher engagiert sich der Naturpark Neckartal-Odenwald mit dem Projekt „Streuobst“, um Streuobstwiesen zu kartieren, zu erhalten und neu zu beleben. Ziel ist es, die Artenvielfalt zu schützen, alte Obstsorten zu bewahren und die Kulturlandschaft langfristig lebendig zu halten.

Streuobstwiesen stehen im Odenwald also für wunderschöne Natur, große Biodiversität und fruchtbare Ernte – zugleich sind sie ein Stück gelebter Tradition und regionaler Identität.



Streuobst erleben

- **Waldbrunner Mostwoche**
(Ende September): Mostpressen, Verkostungen und Aktionen rund ums Obst
- **Eberbacher Apfeltag:**
Sortenschau, Mitmachangebote und frisch gepresster Apfelsaft
- **Herbstfeste & Bauernmärkte:**
Regionale Produkte, Live-Pressaktionen und Infos zu alten Sorten
- **Mitmach-Pressen:**
Bei vielen Vereinen kannst Du selbst beim Mosten Hand anlegen
- **Streuobstwiesen-Spaziergang**
im Odenwälder Freilandmuseum
- **Brennereiführungen und Verkostungen**

So wird Streuobst im Odenwald zu einem lebendigen Natur- und Genusserlebnis für die ganze Familie.

mehr erfahren





Odenwälder Idylle bei Neunkirchen



Bio-Musterregion

Natürlich bio!

Die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg stehen für nachhaltige Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung und innovative Bio-Projekte.

Hier arbeiten Landwirte, Verarbeiter und Gastronomie Hand in Hand, um biologische Vielfalt zu fördern und hochwertige regionale Lebensmittel zu stärken. Die Regionen zeigen, wie genussvoll und zukunftsorientiert nachhaltiges Wirtschaften sein kann. Zahlreiche Initiativen, Bildungsprojekte und Kooperationen bringen Verbraucherinnen und Verbraucher näher an die Erzeugung ihrer Lebensmittel. So entsteht ein lebendiges Netzwerk, das Bio im Alltag sichtbar und erlebbar macht.

Der Neckar-Odenwald-Kreis und auch die Nachbarkreise Heilbronn, Main-Tauber und Hohenlohe sind als Bio-Musterregion ausgezeichnet.



Aktionen und Angebote

- **Mit der Bio-MarktScheune in Dallau** gibt es einen zentralen Treffpunkt für Bio-Spezialitäten: Hier gibt es Milch, Käse, Brot, Grünkern, Linsen, Honig und viele weitere regional erzeugte Bio-Produkte.
- **Bio-Markttage, wie in Buchen**, laden regelmäßig zum Genießen, Ausprobieren und Austausch ein – Verbraucherinnen und Verbraucher lernen dort nicht nur Bio-Erzeugnisse kennen, sondern auch die Menschen hinter den Produkten.
- **Kochworkshops** mit regionalen Bio-Zutaten sensibilisieren für saisonale und ökologische Küche.
- **Weitere Projekte:** „Odenwälder Bio-GenussTaschen“ (regionale Bio-Produkte plus mindestens ein Fairtrade-Produkt) sowie die Initiative kLasSE Fleisch, die tiergerechte Schlachtung vor Ort ohne Lebendtransport ermöglicht.
- **Informationen** über nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken – etwa Feldrand Schilder – machen transparent, wie Landwirte auf biologischen Pflanzenschutz und Biodiversität setzen.

mehr erfahren →





Natürlich fair!

Fairtrade-Towns im Odenwald

Im Odenwald hat Fairtrade einen festen Platz: Mehrere Städte und Landkreise tragen inzwischen den Titel Fairtrade-Town und setzen damit ein sichtbares Zeichen für globale Verantwortung.

Lokale Initiativen, Schulen, Vereine und der Handel arbeiten gemeinsam daran, fair gehandelte Produkte stärker ins Bewusstsein zu rücken und ihren Alltag nachhaltiger zu gestalten. Ob faire Schokolade im Einzelhandel, fairer Kaffee im Rathaus oder Bildungsprojekte in Schulen – überall entstehen Impulse, die zeigen, wie einfach bewusster Konsum sein kann. Bildungsaktionen, wie die faire Woche machen deutlich: Jeder Kauf hat Wirkung – hier vor Ort und in den Herkunftsländern der Produzenten. So wird Fairtrade im Odenwald zu einem gelebten Miteinander über Grenzen hinweg.

Als Fairtrade-Landkreis und Bio-Musterregion verbindet der Neckar-Odenwald-Kreis regionales Handeln mit globaler Verantwortung. Der Landkreis zeigt, wie nachhaltiger Genuss, faire Handelswege und regionale Identität zusammen ein lebendiges Miteinander schaffen. Die beiden Stränge – Bio-Musterregion und Fairtrade – sind keine getrennten Inseln, sondern eng verwoben, wie z.B. die Odenwälder BIO GenussTaschen oder die Landkreisekex GUTsele zeigen.

Die GenussTaschen, GUTsele und die fair gehandelte Genuss-Schokolade „NOKolade“ sind in ausgewählten Läden erhältlich und eignen sich gut als Urlaubsmitbringsel oder als Geschenk.



Ausgezeichnete Fairtrade-Towns im Odenwald

- Metropolregion Rhein-Neckar
- Neckar-Odenwald-Kreis
- Rhein-Neckar-Kreis
- Bad Wimpfen
- Buchen
- Mosbach
- Osterburken

mehr erfahren





Wild auf Geschmack?

„Wilde Sau“ – Nachhaltige Jagd & authentische Wildküche im Odenwald

Die „Wilde Sau“ steht im Naturpark Neckartal-Odenwald für eine Genussidee, die Naturverbundenheit, Tradition und echte Regionalität vereint.

Hier erzählt jedes Gericht eine Geschichte – von den weitläufigen Wäldern des Odenwalds, von nachhaltiger Jagd und von Menschen, die verantwortungsvoll mit ihrer Heimat umgehen. Das Projekt macht diesen verantwortungsvollen Umgang sichtbar. Gejagt wird nach klaren Regeln, mit Respekt vor dem Tier und in enger Abstimmung mit Naturschutz und Forstwirtschaft. So bleibt das empfindliche Gleichgewicht der Landschaft erhalten.

Die Initiative, getragen von mehreren Naturparks in Baden-Württemberg, vernetzt Jäger:innen, Metzgereien, Gastronomie und Direktvermarkter.

Von der Jagd über die Verarbeitung bis hin zum Genuss erfolgt alles regional – frisch, naturbelassen und ohne lange Transportwege. Diese Nähe garantiert beste Qualität und unterstützt gleichzeitig die handwerklichen Betriebe der Region. Die Gasthöfe und Restaurants im Naturpark greifen diese Philosophie auf und verwandeln das Wild aus dem Odenwald in besondere kulinarische Erlebnisse: zarte Braten, würzige Ragouts oder aromatische Grillgerichte.

Das Projekt zielt darauf ab, Wildschweinfleisch als nachhaltige, regionale Alternative in die Haushalte und Küchen zu bringen. Gleichzeitig soll es das Bewusstsein für Wald, Natur und Jagd fördern, die Wertschöpfung vor Ort stärken sowie Natur und Genuss mit Verantwortung verbinden.



„Wilde Sau“ Aktionen

Ob bei Pirschgängen für Nicht-Jäger:innen, Kochkursen, regionalen Märkten oder gemütlichen Tafelrunden: Wer bei „Wilde Sau“ mitmacht, erlebt unverfälschtes, hochwertiges Wildbret direkt aus heimischen Wäldern.

Auf der Webseite findest du auch leckere Rezepte zum Nachkochen.





Wenn der Marktplatz duftet

Naturparkmärkte, Wochen- und Erlebnismärkte im Odenwald

Wenn der Marktplatz duftet, erwacht im Odenwald ein Stück Lebensgefühl. Sie bringen Menschen zusammen, machen Regionalität erlebbar und zeigen, wie vielfältig die Region schmeckt.



Auf den Naturparkmärkten entfaltet sich die ganze Vielfalt der Region: aromatische Streuobstprodukte, feine Kräuterschätze und handgemachte Besonderheiten, präsentiert von Menschen, die ihre Leidenschaft für regionale Qualität teilen – ideal, um regionale Spezialitäten auszuprobieren und den Produzenten persönlich zu begegnen.

Erlebnismärkte, wie beispielsweise in Mosbach, laden dazu ein, zu probieren, zu staunen und mitzumachen – mal begleitet von Musik, mal von duftenden Köstlichkeiten, die Lust auf mehr machen.

Und die Wochenmärkte füllen die Gassen der Städte mit Farben, Aromen und freundlichem Stimmengewirr. Dort bekommst du frisches Obst und Gemüse, Käse, Brot und Feinkost aus der Umgebung. So wird jeder Marktbesuch zu einer kleinen Reise durch die kulinarische Vielfalt der Region.

Naturparkmärkte Schaufenster für regionale Produkte

Die Naturparkmärkte finden meist einmal im Monat von April – Oktober in den Städten und Gemeinden der Region statt.

Wochenmärkte Regional einkaufen, bewusst genießen

Im Odenwald gibt es in vielen Ortschaften mindestens 1-mal pro Woche ein Wochenmarkt, auf denen viele regionale Produkte probiert werden können

mehr erfahren



Erlebnismärkte Entdecken, genießen, staunen

Thematische Erlebnismärkte sorgen an vielen Wochenenden für eine bunte Abwechslung im Veranstaltungsprogramm, wie z.B. beim

- **Französischen Markt** in Neckargemünd
- **Bauernmarkt** in Mudau
- **Zunftmarkt** in Bad Wimpfen
- **Kräutermarkt** und weitere Erlebnismärkte in Mosbach

und vielen mehr

mehr erfahren



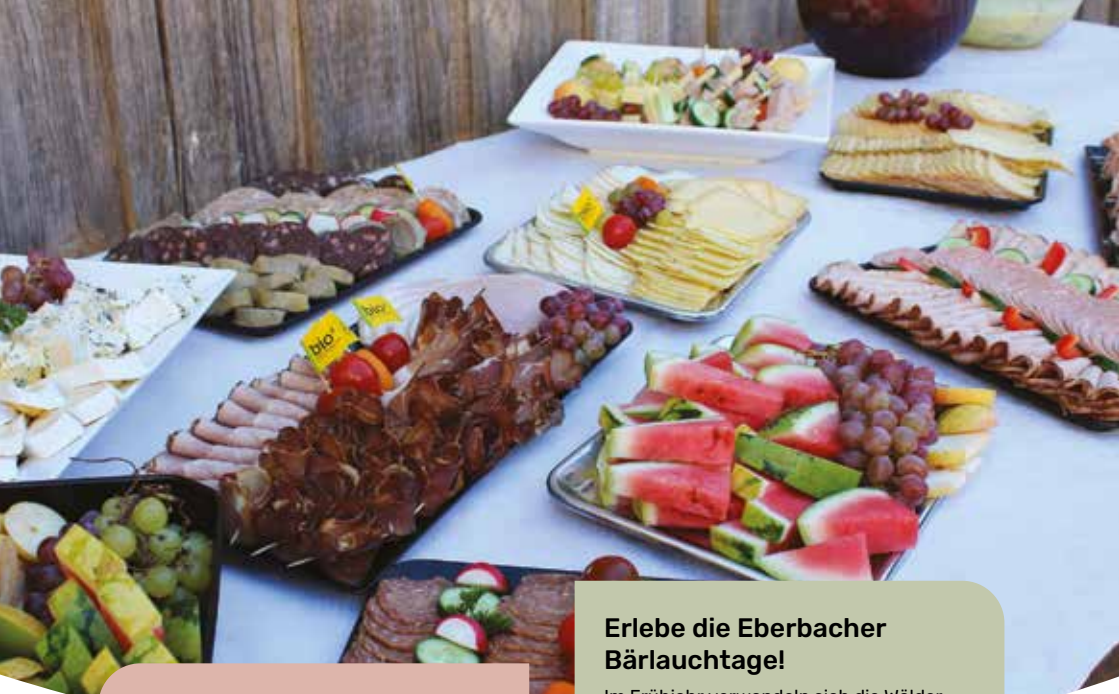
Gesellige Weinerlebnisse mit einer
tollen Aussicht vom Michaelsberg
ins Neckartal gibt es in Gundelsheim.

Genuss, der zum Erlebnis wird.

Im Odenwald kannst du Genuss nicht nur
schmecken, sondern wirklich erleben. Ob bei
kulinarischen Veranstaltungen, spannenden
Schokoladenseminaren, fröhlichen Weiner-
lebnistouren oder bei den heimischen Direkt-
vermarktern – überall begegnet dir die Region
mit ihren typischen Aromen und Geschichten.
Zahlreiche Veranstaltungen verbinden Kul-
tur und Küche: von Genusswanderungen über
regionale Märkte bis hin zu Themenabenden
in Gasthöfen. So wird der Odenwald zum viel-
fältigen Erlebnisraum für alle, die gutes Essen,
regionale Produkte und authentische Momen-
te schätzen.

mehr erfahren





Brunch auf dem Bauernhof – Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Am ersten Sonntag im August lädt der „Brunch auf dem Bauernhof“ zum Genießen ein. Auch im Naturpark Neckartal-Odenwald öffnen Höfe ihre Türen und servieren regionale Spezialitäten von herzhaft bis süß. Gleichzeitig leisten die Betriebe durch die Erzeugung einheimischer Produkte einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft.



Erlebe die Eberbacher Bärlauchtage!

Im Frühjahr verwandeln sich die Wälder rund um Eberbach in ein duftendes Bärlauchparadies. Bei Führungen, Aktionen und regionalen Spezialitäten lernst du das Wildkraut von seiner leckersten Seite kennen.

Herbstlicher Genuss bei der Waldbrunner Mostwoche

Erlebe die Waldbrunner Mostwoche! Rund um Apfel, Birne und den Odenwälder Most erwarten dich herbstliche Genussmomente, Verkostungen, Veranstaltungen und Spezialitäten in der Gastronomie. Entdecke Kultur, Natur und köstliche Streuobst-Genüsse im idyllischen Waldbrunn!



Süße Momente & feine Genüsse bei der Schokoladenmanufaktur Schell in Gundelsheim

Entdecke bei Schell Schokoladen in Gundelsheim die berühmten „Essigschleckerle“ und lerne bei einem Pralinenseminar die Welt feinsten Aromen kennen! Schokolade, Essig und Pralinen zum Probieren, Selbermachen und Genießen – ein Erlebnis für alle Sinne.

Entdecke die Welt der Stutenmilch in Waldbrunn

Auf der Stutenmilchfarm in Waldbrunn erlebst du, wie Pferde liebevoll gehalten werden und erfährst alles über die Gewinnung und die besonderen Eigenschaften der Stutenmilch. Genieße frische Produkte direkt vom Hof und tauche ein in eine einzigartige Welt voller Natur und Wohlbefinden.

Viktoriatorie in Eberbach – Ein königlicher Genuss

In Eberbach kannst du die über die Grenzen bekannte Viktoriesorten kosten! Benannt nach Königin Victoria, die dieses süße Vergnügen liebte, verbindet sie fruchtige Marmelade, zarten Biskuit und Sahne zu einem köstlichen Erlebnis. Lass dich von Tradition und Genuss verwöhnen!



Pralinenseminar in Gundelsheim bei der Schokoladenmanufaktur Schell

Kulinarische Erlebnisse



Natur pur genießen im Honiglädchen Hardheim

Im Honiglädchen der Bio Imkerei Willared in Hardheim findest du 100 % ökologische, regionalen Honige, Honigspezialitäten, Bienenwachskerzen und mehr – direkt vom Imker aus liebevoller, naturverbundener Imkerei. Genieße nachhaltigen Geschmack und echte Naturprodukte!



Besuche die Führungen und den Hofladen von Nudel Berres

Erfahre bei spannenden Betriebsführungen, wie die beliebten Nudeln entstehen, und stöbere anschließend im Hofladen durch regionale Produkte. Ein Erlebnis für Genießer und Neugierige!

Edle Brände & feine Genussmomente bei der Brennerei Englert in Gundelsheim

Die Brennerei Englert in Gundelsheim lädt dazu ein, edle Brände und Liköre mit allen Sinnen zu erleben. Bei Führungen, Verkostungen und genussvollen Erlebnisangeboten, wie dem Moonshine Gin Brennworkshop, erhältst du spannende Einblicke in das Brennhandwerk.

Im Odenwald kannst du Genuss nicht nur schmecken, sondern wirklich erleben.

Biergenuss & Brauhandwerk bei Häffner Bräu in Bad Rappenau

Häffner Bräu in Bad Rappenau lädt dazu ein, Braukunst hautnah zu erleben. Bei Führungen, Verkostungen und Veranstaltungen tauchst Du in die Welt des handwerklichen Bierbrauens ein und genießt regionale Bierspezialitäten direkt dort, wo sie entstehen.

Willkommen beim Hirschbräu in Hirschlanden – der kleinsten Zollbrauerei Deutschlands!

Im liebevoll umgestalteten alten Rathaus erwarten dich heute Gaststätte, Museum und Brauerei zugleich. Getragen von ehrenamtlichem Engagement der Dorfgemeinschaft wird hier Braukultur lebendig – authentisch, regional und mit viel Herzblut.



Gastlichkeit in traditionellen Restaurants und urigen Gasthöfen genießen.



Spannende Geschichten und leckere Kostproben gibt es bei den Genussstouren im Odenwald-

Geschichten

rund um den
Geschmack der Region.



Kulinarische Stadtführungen und Wanderungen laden dich im Odenwald dazu ein, Genuss und Entdecken miteinander zu verbinden. Ob durch historische Altstädte, entlang aussichtsreicher Wege oder zu besonderen Genusssorten – überall erzählen regionale Spezialitäten, kleine Kostproben und lebendige Geschichten von der Vielfalt und Tradition der Region. So wird jeder Rundgang zu einer genussvollen Reise für alle Sinne.

mehr erfahren



Kulinarische Stadtführungen & Genuss-Stadtpaziergänge

- **Kulinarische Stadtführung in Bad Wimpfen**
Ein Genussrundgang durch die historische Altstadt, bei dem regionale Spezialitäten und spannende Stadtgeschichten kombiniert werden.
- **Sekt in the City in Bad Wimpfen**
Eine prickelnde Tour, die Stadtgeschichte mit ausgewählten Köstlichkeiten verbindet.
- **Gaststättenführung – Von Bierbrauern & Schankgerechtigkeiten in Buchen**
Ein Rundgang durch Buchens historische Wirtshauskultur mit Einblicken in alte Brau- und Ausschanktraditionen.
- **Schnapskrug, Hellebarde und Fettnapf – Stadtpaziergang mit Imbiss in Gundelsheim**
Ein unterhaltsamer Spaziergang mit historischen Figuren und Anekdoten aus der Zeit des Bauernkrieges und einem herzhaften Abschluss.
- **Himmlischer Wein und beschwerliche Botengänge – Weinkulturführung in Gundelsheim**
Ein erlebnisreicher Weinkulturspaziergang mit einer Wengertersfrau anno 1525 zur Zeit des Götz von Berlichingen mit manch edlem Tropfen.
- **Bier(ver)führung in Mosbach**
Eine humorvolle Entdeckungstour rund um die Biertradition Mosbachs inklusive Kostproben.
- **Heitere Abendführung in Mosbach**
Erlebnisreiche Führung mit heiterem Umtrunk im Rathausgebäude, welcher bis zum Geläut des Lumpenglöckles um 22:45 Uhr für viel Spaß sorgt.
- **Den Dürmer Wirtschaften auf der Spur in Walldürn**
Eine abwechslungsreiche Tour durch traditionelle Gasthäuser Walldürns mit lokalen Geschichten und kulinarischen Eindrücken.



Weinberge im Gundelsheimer Himmelreich

Kulinarische Führungen und Wanderungen

Kräuterführungen und Wanderungen

- **Kräutersud und feine Düfte in Bad Wimpfen**
Bei einer Kräuterführung alte Wildkräuter entdecken und spannendes über deren Heil- und Genusswirkungen lernen.
- **Unterwegs mit der Kräuterfrau in Bad Wimpfen**
Das „Wimpfener Kräuterweible“ berichtet auf einem Rundgang durch die Altstadt Interessantes über Kräuter und Elixiere von damals und heute.
- **Vom Feld-Mannstreu bis dahin wo der Pfeffer wächst! in Gundelsheim**
Spannende Kräuterführung auf dem Gundelsheimer Michaelsberg mit Wissenswertem über heimische Wildkräuter mit einem leckeren Begrüßungstrunk.
- **Geopark-Führung: heimische Wildkräuter und ihre Verwendung in der Küche in Mosbach**
Eine spannende Entdeckungsreise zu heimischen Wildkräutern und -früchten im Nüstenbacher Tal oder am Schreckberg. Auf Wunsch auch mit gemeinsamer Zubereitung von Gerichten oder Getränken.
- **Kräuter im Klostersgarten in Mosbach**
Der Klostersgarten in Mosbach lädt dazu ein, genauer hinzuschauen und verborgene Schätze am Wegesrand zu entdecken und das kulinarische Potenzial in vermeintlichem „Unkraut“ zu sehen.
- **Weit mehr als Kraut und Rüben...im Odenwälder Freilandmuseum**
Bei dieser Führung werden die Bauerngärten im Odenwälder Freilandmuseum erkundet und erfährt, welche Bedeutung Pflanzen und Kräuter früher für Selbstversorgung, Heilkunst und Alltag hatten.



Regionale Spezialitäten & Tradition

- **Bärlauchführung in Eberbach**
Sobald der Frühling Einzug hält duftet es im Neckartal nach Bärlauch. Bei einer Führung werden die Bärlauchbestände in Eberbach erkundet – mit herrlichem Blick auf die Altstadt – und frischer Bärlauch kann gepflückt werden.
- **Zwetschgen, Saft und "Quetschenblootz" in Höpfingen & Waldstetten**
Streuobst-Wanderung mit Infos zu alten Sorten, Anbaumethoden sowie der artenreichen Flora und Fauna. Ein gemeinsames Vesper mit Kostproben regionaler Säfte, Liköre oder Schnäpse rundet das Naturerlebnis genussvoll ab.
- **Auf den Spuren der Römer in Walldürn – mit Picknick**
Eine kulturhistorische Tour durch die römische Vergangenheit Walldürns, abgerundet durch ein regionales Picknick und einen kräftigen Römertrunk.
- **Führung im Grünkern-Museum in Walldürn-Altheim – mit Verkostung**
Ein Blick in die Geschichte des Grünkerns mit Besuch der originalen Darre und kleiner Verkostung.

Blühende Bärlauchwiese bei Eberbach



Die Kombination aus Wein und Schokolade bei der Schokoladenmanufaktur Schell entdecken.



Wein- & Genussenerlebnisse

• Süßes Geheimnis Gundelsheim – Schokolade & Wein genießen

Eine verführerische Kombination aus einer Verkostung von Wein aus dem Gundelsheimer Himmelreich und ausgewählten Schokoladenspezialitäten der Schokoladenmanufaktur Schell.

• Weinerlebnistouren mit den Gundelsheimer Weinerlebnisführern

Erlebe Gundelsheim bei einer Weinerlebnis Tour! Schlendere durch die Weinberge, erfahre Wissenswertes über den Weinbau und die Weinproduktion und koste regionale Tropfen. Genieße dabei auch die Kombination von Wein, Schokolade und regionalen Spezialitäten. Speziell ausgebildete Weinerlebnisführer sorgen für genussvolle Einblicke in die regionale Weinkultur. Von Planwagenfahrten über das Wengert Abitur bis zu Weinwanderungen haben die Weinerlebnisführer ein vielfältiges Programm.



Tischlein, deck dich!

Alle kulinarischen Adressen der Region findest du übersichtlich im Gastronomieführer auf unserer Webseite. Ob gemütlicher Landgasthof, regionale Küche, Cafés oder besondere Genussorte – hier kannst du gezielt stöbern, planen und deinen nächsten kulinarischen Stopp im Odenwald entdecken.



Schon reingelesen? Entdecken, stöbern, staunen

Keine Sorge: Neben dieser Broschüre warten noch zahlreiche weitere auf dich: von Infobroschüren bis hin zu Themenheften die dich durch den Odenwald begleiten.



Reisebegleiter



Erlebnisse



Radkarte & Tourentipps

Weitere Broschüren

Jede Publikation führt dich tiefer hinein in die Region. Ob du lieber genießt oder einfach Inspiration suchst – hier findest du das passende Heft für deinen nächsten Ausflug.

Schau rein, blättere dich durch und entdecke, wie vielfältig der Odenwald sein kann.



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:

© Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.
Neckarelzer Straße 7, 74821 Mosbach
+49 6261 84-1390
info@tg-odenwald.de
www.tg-odenwald.de

Redaktion v. i. S. d. P.:

Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.
in Zusammenarbeit mit PILUM GmbH

Layout:

© PILUM GmbH, Klagenfurt am Wörthersee
www.pilum.at

Inhalt:

Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.

Druck:

Laub KG, Elztal-Dallau

Fotografie:

Titel: © Chris Frumolt
U2: © Stefan Leitner
S. 4: © Chris Frumolt
S. 6: © TMBW/Gregor Lengler
S. 7: © Chris Frumolt
S. 10: © TMBW/Gregor Lengler
S. 12: © TMBW/Anna Monterroso-Carneiro (Bild oben), © Armin Mechler (Bilder linke Spalte), © Touristikgemeinschaft Odenwald, TMBW/Gregor Lengler (Bild rechts unten)
S. 13-14: © TMBW/Gregor Lengler
S. 16-25: © Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
S. 17: © TMBW/Gregor Lengler (kl. Bild rechts)
S. 26: © Barbara Wagner (gr. Bild), © Chris Frumolt (kl. Bild)
S. 27: © Chris Frumolt
S. 28: © Stefan Leitner (gr. Bild), © Chris Frumolt (kl. Bild)
S. 29: © Stefan Leitner
S. 30-31: © Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
S. 32-33: © Naturpark Neckartal-Odenwald
S. 34-35: © Stefan Leitner

S. 36: © Stadt Gundelsheim/Chris Frumolt
S. 38: © Naturpark Neckartal-Odenwald/Henn (gr. Bild), © Andreas Held (kl. Bild)
S. 39-40: © Stefan Leitner
S. 41: © Stadt Bad Wimpfen/Chris Frumolt
S. 42: © Stadt Gundelsheim/Chris Frumolt
S. 44: © Stadt Gundelsheim/Chris Frumolt
S. 46: © Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis (oben), © Stadt Eberbach/Andreas Held
S. 47: © Stefan Leitner

Weitere Informationen:

1. Auflage
Januar 2026
15.000 Stück

Sonstiges:

Dieses Magazin ist gesetzlich geschützt. Vervielfältigung nur mit Erlaubnis des Herausgebers. Als Vervielfältigung gelten z.B.: Nachdruck, Fotokopie, Mikroverfilmung, Digitalisierung, Scannen sowie Speicherung auf Datenträger. Alle Angaben nach bestem Wissen und Gewissen, jedoch ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.
Dezember 2025

Gefördert durch  Baden-Württemberg
Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Tourismus

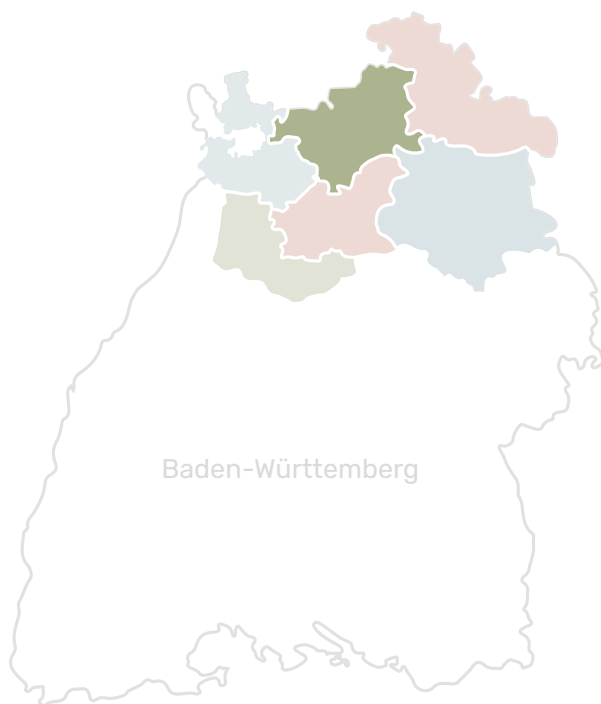
Diese Maßnahme wird finanziert aus Landesmitteln, die der Landtag von Baden-Württemberg beschlossen hat.





Im Süden ganz oben

- HeilbronnerLand
- Hohenlohe
- Kraichgau-Stromberg
- Liebliches Taubertal
- **Odenwald**
- Rhein-Neckar



www.imsuedenganzoben.de
www.tg-odenwald.de

