**Brennnesselsalat, Hirschtappas und Smashed Potatoes**

Kulinarische Highlights im Spessart - Regionale Geschmacksvielfalt – Kulinarik im Spessart 2023 neu aufgelegt.

Ob Picknickkorb, Wildkräuterkochkurs oder Grillabend: mit der Broschüre „Regionale Geschmacksvielfalt – Kulinarik im Spessart 2023“ wird bereits zum vierten Mal die kulinarische Vielfalt der Region in einem Jahresprogramm zusammengefasst. Erzeugerinnen und Erzeuger, Gasthöfe, Dorfläden, lokale Brauereien und weitere Mitwirkende haben auch in diesem Jahr ein interessantes Programm mit Informationen, Führungen und Kursen organisiert. Märkte und Veranstaltungen runden das attraktive Angebot ab. Die Erste Kreisbeigeordnete Susanne Simmler erklärt: "Unsere Region bietet eine reiche kulinarische Vielfalt, die es zu bewahren und zu fördern gilt“. Sie hebt insbesondere die Bedeutung der landwirtschaftlichen Betriebe im Main-Kinzig-Kreis hervor: "Unsere Bauern und Produzenten spielen eine entscheidende Rolle bei der Erzeugung hochwertiger regionaler Lebensmittel. Durch den Kauf und die Unterstützung lokaler Produkte können wir den Fortbestand dieser Betriebe sichern und gleichzeitig erstklassige Lebensmittel genießen."

Die Broschüre entstand in Zusammenarbeit der Spessart Tourismus und Marketing GmbH und der Ökomodellregion Main-Kinzig. Sie bietet regionalen Betdrieben eine Plattform, ihre kulinarischen Angebote zu präsentieren. Interessierten Gästen bietet die Broschüre einen kleinen Vorgeschmack auf die kulinarischen Highlights der kommenden Jahreszeiten.

So reicht das Angebot von frühlingshaften Spargel- und Erdbeerwochen, sommerlichen Grill-Veranstaltungen mit regionalen Leckereien, Kochkursen mit veganen Kreationen oder einem Blick hinter die Kulissen bei Hoffesten bis hin zu einem gemütlichen Weihnachtsbrunch.

Ein Highlight ist auch in diesem Jahr wieder die Aktion „Platz…Hirsch!“, die beweist, dass Wildgerichte mit dem heimischen Spessart-Hirsch nicht zwingend in die kalte Jahreszeit gehören. Auf die Gäste warten in ausgewählten Gasthöfen frühlingshafte Kreationen wie etwa Hirschbratwürstchen oder Hirschtapas.

Auch dürfen die Aktionstage „Obstgarten Spessart – Apfelwochen“ nicht fehlen. Denn ebenso wie die mystischen Laubmischwälder prägen auch traditionell Streuobstwiesen die Landschaft des Spessarts. Im Rahmen der Aktionswoche wird der fruchtig-süße Spessart-Apfel sowohl mit traditionellen als auch innovativen Angeboten in den Fokus gerückt.

Der Geschäftsführer der Spessart Tourismus und Marketing GmbH, Bernhard Mosbacher, freut sich „Das vorliegende Jahresproramm zeigt erneut wie verschiedenartig die Region kulinarisch aufgestellt ist, geschmacklich hat der Spessart außerordentlich viel zu bieten!“

Weitere Informationen sind unter [www.spessart-tourismus.de](http://www.spessart-tourismus.de) sowie unter [www.mkk.de](http://www.mkk.de) zu finden.

Kontakt:

Spessart Tourismus und Marketing GmbH, Holzgasse 1, 63571 Gelnhausen, Tel.: 06051-887720, E-Mail: info@spessart-tourismus.de, [www.spessart-tourismus.de](http://www.spessart-tourismus.de)

Ökomodellregion Main-Kinzig | Main-Kinzig-Kreis Amt für Umwelt, Naturschutz und

ländlichen Raum, Zum Wartturm 11–13, 63571 Gelnhausen, Tel.: 06051 8515638, E-Mail: stefanie.kotzian@mkk.de, [www.mkk.de](http://www.mkk.de)

Gelnhausen, den 30.05.2023