

1 Waldhotel Schäferberg



Küchenchefin Maria Menne und ihr Team kreieren immer wieder neue Köstlichkeiten. Dafür legen sie großen Wert auf die Verwendung von frischen und regionalen Produkten. Die tägliche kulinarische Vielfalt und die jahreszeitlich abgestimmte Speisekarte lassen jede Mahlzeit zum höchsten Genuss werden.

www.schaeferberg.de

Wilhelmsthaler Str. 14 | 34314 Espenau | Tel.: 05673 9960 | Bitte um Reservierung!

2 Renthof Kassel



Der historische Renthof Kassel beherbergt seit seiner Neueröffnung im Juni 2017 ein modernes Stadthotel mit exklusiver Gastronomie, Bar und mehreren individuellen Eventlocations. Hier können Sie mit Ihrer Familie und Freunden feiern oder eine Tagung in einer außergewöhnlichen Ambiente mit zeitgemäßer Tagungstechnik ausrichten. Für diese zeitgenössische Nutzung wurde das 1298 ursprünglich als Karmeliterkloster erbaute Gebäude denkmalgerecht und unter erinnernder Bewahrung der Architektur und Geschichte des Hauses komplett saniert.

www.renthof-kassel.de

Renthof 3 | 34117 Kassel | Tel.: 0561 506680 | Bitte um Reservierung!

3 Hotel Wettlaufer



Seit 2020 führen Sebastian und Clarissa Wettlaufer den Familienbetrieb in dritter Generation. Dabei kombinieren sie Tradition mit neuen Ideen. Ob im klassischen à la carte Geschäft Rumpsteak, traditionelle Linsensuppe oder was Vegetarisches – Taufe, Geburtstag oder Meeting mit Buffet – Catering, bei uns im Restaurant, auf der Terrasse oder in der alten Scheune. Wir haben immer das richtige Angebot für Sie. Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung als Familienbetrieb und lassen Sie es sich gut gehen.

www.hotel-wettlaufer.de

Am Teich 4 | 34576 Homberg-Hülsa | Tel.: 0568 6461 | Bitte um Reservierung!

4 Hotel & Restaurant zum Schiffchen



Gasthaus seit 1562 | Fleischerei seit 1834

Seit 1987 wird das Hotel & Restaurant Zum Schiffchen von Fleischermeister und Koch Jörg Waßmuth in 3. Generation in Wolfhagen geführt. Das Küchenteam legt Wert auf Regionalität und Frische. Viele Köstlichkeiten stammen aus der eigenen Fleischerei oder von regionalen Betrieben. 2019, 2022 und 2024 wurde das Hotel & Restaurant Zum Schiffchen als eines der besten 50 Dorfgasthäuser in Hessen ausgezeichnet und ist zertifiziert für Hessen à la carte. Im Jahr 2020 entstand der Außer-Haus-Verkaufsladen „Kombüse“.

www.hotel-zum-schiffchen.de

Hans-Staden-Str. 27 | 34466 Wolfhagen | Tel.: 05692 98750 | Bitte um Reservierung!

Jetzt informieren!



Impressum

Heimatfisch ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen.

Regionalmanagement Nordhessen GmbH

GrimmHeimat NordHessen | Ständeplatz 17 | 34117 Kassel

Tel.: 0561 97062-240 | annette.hannappel@regionnordhessen.de

www.grimmheimat.de

Bildnachweise: GrimmHeimat NordHessen & Projektpartner,

AdobeStock (Alexander Raths, Moixó Studio, Angelina)

Design: Designbüro 2 HEKTAR LAND

Stand: 03. März 2025

www.grimmheimat.de/heimatfisch

Grimm Heimat
NORDHESSEN



Heimat
FISCH



Genießerwochen

5. März bis 19. April 2025

www.grimmheimat.de/heimatfisch



Heimatfisch 2025

Frische, Qualität und kurze Wege – so werden regionale Fischarten in der Fastenzeit zu kulinarischen Köstlichkeiten

In der GrimmHeimat NordHessen haben sich sechs regionale Restaurants zusammengeschlossen, um ihren Gästen in der Zeit vom 5. März bis 19. April 2025 allerlei fantasievolle und leckere Gerichte rund um den heimischen Fisch aus regionalen Zuchtbetrieben aufzutischen.

Umgeben von ursprünglicher Natur wächst in modernen Anlagen Fisch vom Feinsten heran, beispielsweise in der Fischzucht Rameil in Fritzlar.

Abgerundet wird der Heimatfisch-Genuss durch den passenden Heimatfisch-Wein von der Weinhandlung Schluckspecht.

Hier finden Sie Ihr Heimatfisch-Restaurant:



5 „Genussrestaurant Habichtswald“ im Parkhotel Emstaler Höhe



Das Küchenteam um Marius Ritter kreiert besonders gern hochwertige, regionale Spezialitäten und Gerichte aus der GrimmHeimat. Laut dem Fallstaff Restaurantguide 2023, 2024 und 2025 zählt das Genussrestaurant zu den besten Restaurants Deutschlands. Neben dem Habichtswaldschwein, kommt ganzjährig auch der Heimatfisch auf den Tisch. Zur Heimatfischaktion empfehlen wir unsere gesonderte Speisekarte mit top frischem Fisch von der Fischzucht Rameil aus Fritzlar, sowie unser Heimatfischbuffet am Mittag des Karfreitag.

www.emstaler-hoehe.de

Kissinger Str. 2 | 34308 Bad Emstal-Sand | Tel.: 05624 509-0 | Bitte um Reservierung!

6 Restaurant „SonneStuben“ im Hotel Die Sonne Frankenberg



Regionale Geschmackserlebnisse in entspannter Atmosphäre: Die Küchenchefs Timo Schröder und Markus Willich verwenden erstklassige Zutaten aus saisonalem und regionalem Anbau sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Zuchtbetrieben, verarbeiten sie mit viel Sorgfalt und Kreativität und servieren sie mit großer Aufmerksamkeit. Übrigens: Alle Heimatfisch-Gerichte gibt es auch als Family-Style Sharing-Menü.

www.sonne-frankenberg.de/sonne-stuben

Marktplatz 2 – 4 | 35066 Frankenberg | Tel.: 06451 7500 | Bitte um Reservierung!



Unsere Partner

Ein besonderer Dank gilt auch in diesem Jahr wieder unseren Partnern. Gemeinsam mit der großen regionalen Fischzucht Rameil aus Fritzlar sowie der Weinhandlung Schluckspecht aus Kassel bieten Ihnen die Restaurants, genussvolle Heimatfisch-Wochen in der GrimmHeimat NordHessen an.

Zudem bedanken wir uns bei dem DEHOGA Hessen für ihre Unterstützung.



Edition Heimatfisch 2025



Im Duft erinnert unsere diesjährige Heimatfisch Edition an klassische Früchte wie gelben Apfel, Mirabellen und getrocknete Aprikosen, die sich mit tropischer Ananas und etwas Mango vermischen. Im Mund sehr frisch und klar, mit gut eingebundener, zarter Säure. Am Gaumen viel süße Frucht mit einem aufregenden Hang zur Exotik.

Passt hervorragend zu Fischgerichten, Gemüseaufläufen und Spargel – wunderbar auch auf der Terrasse oder dem Balkon zu genießen!

Heimatfisch Qualitätswein - BIO
Rebsorte: Scheurebe

Weingut: Weingut Kesselring, Pfalz

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre

Trinktemperatur: 6 – 8° C

Inhalt: 0,75 l

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

